FE-R300SX
FE-R300SW
FE-R300SB

الفرن الكهربائي

دليل المستخدم

تمت طباعة هذا الدليل على ورق مُعاد تصنيعه بنسبة ١٠٠ ٪.

العربية

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على خدمة أكثر تكاملاً،
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 1 2013-05-24 5:42:42

مواصفات فرنك الجديد

راحة. طبخ أفضل. سهولة الصيانة. تم تصميم فرنك الكهربائي ليقدم لك هذه المزايا وأكثر.

- **التنظيف السريع بالبخار**

بفضل تقنية Steam Quick™ الفريدة من سامسونج أصبح الحفاظ على فرنك نظيفاً سهلاً جداً- بدون عناء، بدون رائحة وبدون مواد كيمائية. تقنية Steam Quick™ تعمل على تنظيف فرنك من الداخل ببخار عال الحرارة خلال ٢٠ دقيقة فقط.

- **الأكبر .. أفضل**

من خلال سعة ٥,٩ قدم ^{3}، يتميز فرنك الجديد بمساحة أكبر عن غيره من الأفران المنافسة في الأسواق. مما يعني الحصول على قدر أكبر من الراحة عند الطبخ في العطلات أو حفلات العشاء.

- **سطح طبخ بأربعة عيون**

٤ عيون رئيسية مع إثنين لإنتاج الحرارة وفق مقاس القدور.

تعليمات سلامة هامة

إقرأ واتبع جميع التعليمات قبل استخدام فرنك لتمنع حدوث حريق لا سمح الله، أو صدمة كهربائية أو تلف عند استخدام الفرن. لا يغطي هذا الدليل جميع الظروف التي قد تحدث. دائماً إتصل بمركز الصيانة أو المصنع للمشاكل المستعصية.

تعليمات السلامة التي يتوجب عليك معرفتها

لا تغطي معلومات السلامة والتحذيرات الموجودة في هذا الكتيب جميع الإحتمالات. وتقع على عاتقك مسؤولية ترجيح عقلك، وتوخي الحذر، والعناية عند التركيب، والصيانة، وتشغيل الفرن.

رموز واحتياطات سلامة هامة

معنى الرموز والرسومات المستخدمة في دليل المستخدم:

ممارسات خطرة وغير آمنة والتي قد تتسبب في حدوث إصابات شخصية خطيرة أو وفاة لا سمح الله.	⚠ خذير
ممارسات خطرة وغير آمنة التي قد تتسبب في حدوث إصابات شخصية بسيطة أو خسارة في الممتلكات.	⚠ تنبيه
لتقليل خطورة حدوث الحرائق، أو الصدمات الكهربائية أو الإصابات الشخصية عند استعمال فرنك، إتبع احتياطات السلامة الأساسية.	⚠ تنبيه
لا تحاول.	
لا تفك.	
لا تلمس.	
إتبع التعليمات بحذافيرها.	
إنزع الفيش من الحائط.	
تأكد من أن الآلة متصلة بالأرضي لتمنع حدوث الصدمات.	
إتصل بمركز الصيانة للمساعدة.	
ملاحظة	

تم استخدام هذه الرموز لمنع حدوث الإصابات. يرجى اتباعها بالكامل.

إحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 3 2013-05-24 5:42:43

إرشادات السلامة

يجب أن يتم تركيب هذا الفرن بواسطة فني كهرباء متخصص. على أن يتحمل الشخص الذي يقوم بتركيبه مسئولية توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي بما يتوافق مع توصيات السلامة ذات الصلة.

تحذير

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

في حالة تلف سلك مورّد التيار الكهربي، يجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنّعة أو مركز الخدمة المعتمد. (للطراز ذو السلك الثابت فقط)

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. (للطراز ذو سلك التيار الكهربي فقط)

ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

إذا كان هذا الجهاز يتمتع بوظيفة التنظيف بالبخار أو التنظيف الذاتي، يتعين إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وينبغي عدم ترك جميع أدوات الطهي في الفرن أثناء التنظيف بالبخار أو التنظيف الذاتي. (فقط للطراز المزوّد بوظيفة التنظيف)

إذا كان الجهاز يتمتع بوظيفة التنظيف الذاتي، قد تصبح الأسطح الخارجية أثناء التنظيف الذاتي أسخن من الطبيعي ويجب الحفاظ على الأطفال بعيدًا عن الجهاز. (فقط للطراز المزوّد بوظيفة التنظيف)

استخدم مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن فقط. (فقط للطراز المزود بمجس استشعار درجة الحرارة)

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 4 2013-05-24 5:42:43

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.

يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

الرجاء وضع جانب الإطار المنحني في ظهر الميكروويف. وذلك لدعم وضع الميكروويف أثناء طهي الأحمال الكبيرة. (حسب الطراز)

تحذير: في حالة تعرض السطح لشرخ، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب خطورة التعرض لصدمة كهربية.

ينبغي عدم وضع الأدوات المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأواني فوق سطح التسخين حتى لا تنتقل السخونة إلى تلك الأدوات.

بعد الاستخدام، أوقف تشغيل أجزاء سطح التسخين من خلال وحدة التحكم ولا تعتمد على الكاشف الدوّار. (الطراز المزوّد بالكاشف الدوّار فقط)

تحذير: يمكن للطهي بدون انتباه على درج التسخين باستخدام دهن أو زيت أن يكون خطيرًا وقد ينتج عنه حرائق.

لا تحاول أبدًا أن تطفىء الحرائق باستخدام المياه. ولكن قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حرائق على سبيل المثال.

تحذير: خطر الحرائق: لا تقم بتخزين البنود على أسطح الطهي.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 5 2013-05-24 5:42:43

تعليمات سلامة هامة

أداة منع الميلان

تحذير لتقليل خطورة حدوث ميلان أو قلب الفرن يجب تثبيته بواسطةأداة منع الميلان. يرجى الرجوع إلى تعليمات التركيب.

تحذير

جميع الأفران قابلة للميلان أو القلب والتسبب في إصابة الأشخاص.

إعمل على تركيب أداة منع الميلان المرفقة مع الفرن.

إتبع جميع تعليمات التركيب.

لا تقف، ولا تستند أو تجلس على باب الفرن، مما قد يسبب ميلان الفرن والتسبب في الحروق أو الإصابات الخطيرة.

تأكد من أنه قد تم تركيب أداة منع الميلان على النحو الصحيح. إمسك بالحافة الخلفية للفرن وجرّب أن تميّل الفرن إلى الأمام بحذر. تأكد من تثبيت أداة منع الميلان.

في حال قمت بسحب الفرن بعيداً عن الحائط لأي سبب من الأسباب، تأكد من تثبيت أداة عدم الميلان عند ترجيعه. في حال عدم تثبيتها، فإن هناك احتمال أن يميل الفرن إلى الأمام ويتسبب في إصابتك أو إصابة طفلك.

لسلامتك

هناك عدة احتياطات يجب اتباعها عند استخدام الأجهزة الكهربائية، بما في ذلك التالي:

تنبيه **تنبيه-** إستخدم الجهاز فقط للأغرض المعد لها وفق ما يتم شرحه في دليل المستخدم.

الأسطح القابلة للتسخين تشمل سطح الطبخ، المناطق المواجهة لسطح الطبخ، فتحات التهوئة، وحواف باب الفرن.

تأكد من تركيب جهازك على النحو الصحيح وإيصاله بالأرضي بواسطة فني مختص.

صيانة المستخدم- لا تعمل على إصلاح أو تغيير أي من قطع الجهاز إلا في حال أوصى الدليل بذلك. يجب أن تتم جميع أعمال الصيانة الأخرى بواسطة فنيين مختصين.

دائماً إعمل على فصل الكهرباء عن الجهاز قبل الصيانة من خلال نزع الفيوز أو قطع الكهرباء من القاطع الكهربائي.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 6 2013-05-24 5:42:44

لا تدخل إلى داخل الفرن.

لا تعمل على تخزين الأشياء التي تهم الأطفال في الخزائن أعلى الفرن أو خلفه.الأطفال الذين يتسلقون على الفرن للوصول إلى الأشياء قد يصابون بأذى.

لا تترك الأطفال بمفردهم. لا يجب أن يترك الأطفال بمفردهم دون إشراف في المنطقة التي يستخدم فيها الفرن. يجب أن لا يسمح لهم بالجلوس أو الوقوف على أي جزء من أجزاء الجهاز.

لا تستخدم الجهاز للتدفئة أو لتسخين الغرفة.

لا تستخدم الماء لإطفاء حرائق الدهون. أطفئ الفرن لتجنب انتشار اللهب. أخمد الحريق أو اللهب بإغلاق الباب أو استخدام المواد الكيمائية الجافة، أوخميرة الخبز أو طفاية الحريق الرغوية.

التخزين بداخل الفرن أو أعلاه. لا يجب تخزين المواد القابلة للإشتعال بداخل الفرن أو بقرب وحدات الأسطح. تأكد من أنٍ جميع مواد التغليف قد تم نزعها من الجهاز قبل تشغيله. إحفظ البلاستيك، والملابس، والورق بعيداً عن أجزاء الفرن الحارة.

إرتدي الملابس المناسبة. يجب أن لا تستخدم الملابس الفضفاضة أو المتدلية عند استخدام الفرن.

إستخدم مسكات القدور الجافة فقط. مسكات القدور البللة قد تتسبب بحروق البخار. لا تدع المسكات. لا تلمس عناصر التسخين الحارة. لا تستخدم المناشف أو قطع القماش الكبيرة.

درّب الأطفال على عدم اللعب بمفاتيح التحكم أو أي من أجزاء الفرن الأخرى.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 7 2013-05-24 5:42:44

وحدات سطح الطبخ

لا تترك وحدات السطح بدون إشراف على درجة حرارة مرتفعة.المواد المسكوبة تسبب الدخان واشتعال المواد الدهنية.

لا تعمل على رفع سطح الطبخ. رفع سطح الطبخ قد يؤدي إلى تلف الفرن وعدم عمله على النحو الصحيح.

لا تعمل على تشغيل سطح الطبخ بدون قدور. إذا اشتعل سطح الطبخ بدون قدور، فإن مفاتيح التحكم تصبح حارة.

لا تستخدم سطح الطبخ بمثابة سطح تقطيع بتاتاً.

توخى الحذر عند لمس سطح الطبخ. يحتفظ السطح الزجاجي بالحرارة حتى بعد إقفال الفرن.

توخى الحذر عند ترك الملاعق أو غيرها من أدوات التحريك على سطح الطبخ عند الإستعمال. قد تسخن الأدوات وتتسبب في الحروق.

إستخدم مقاسات القدور المناسبة. الجهاز مجهّز بأسطح طبخ مختلفة المقاس. إستخدم القدور بالمقاس الذي يغطي عناصر التسخين بسطح الطبخ. استخدام القدور الأصغر حجماً يؤدي إلى كشف جزء من عنصر التسخين للمس وقد يؤدي إلى اشتعال ملابسك. إستخدام مقاس القدر المناسب للعين يزيد من الفاعلية أيضاً.

قدور الطبخ المصقولة. بعض أنواع الأوعية الزجاجية، الزجاج/ سيراميك، السيراميك، الفخارية وغيرها من القدور المصقولة فقط تناسب الاستعمال على أسطح الطبخ دون أن تنكسر بسبب التغير المفاجئ في الحرارة.

يجب توجيه أيدي القدور إلى الداخل دون أن تمتد عبر وحدات السطح المجاورة. لتقليل خطورة حدوث الحروق، أو اشتعال المواد القابلة للاشتعال، أو السكب بسبب الاحتكاك الغير مقصود مع القدور، يجب توجيه أيدي القدور إلى الداخل دون أن تمتد عبر وحدات السطح المجاورة.

إقرأ واتبع جميع التعليمات والتحذيرات على عبوات كريمات التنظيف.

تأكد من معرفة المفاتيح التي تتحكم بكل من وحدات السطح، ومن تشغيل الوحدة المراد تشغيلها.

دائماً اعمل على إطفاء وحدات السطح قبل رفع القدور.

عند تحضير الطعام باللهب تحت غطاء الهواية، إعمل على تشغيل المروحة.

راقب الأطعمة التي يتم قليها على وضع حرارة متوسط أو عالٍ.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 8 2013-05-24 5:42:44

الفرن

لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح بداخل الفرن. قد تكون عناصر التسخين حارة حتى لو كانت داكنة اللون. كما قد تكون الأسطح بداخل الفرن ساخنة على القدر الكافي لتسبب الحروق. لا تعمل على لمس عناصر التسخين أو الأسطح بداخل الفرن عند الإستعمال أو بعده، أو السماح للملابس أو المواد القابلة للإشتعال بالإقتراب منها أو من المساحات المجاورة لها، إلا بعد مرور فترة من الوقت حتى تبرد. وقد تصبح بعض الأسطح الأخرى ساخنة على القدر الكافي لتسبب الحروق أيضاً، ومن بينها فتحات تهوئة الفرن والأسطح القريبة منها، وأبواب الفرن، ونوافذ أبواب الفرن.

لا تعمل على تسخين عبوات الطعام التي لم يتم فتحها. تراكم الضغط قد يتسبب في انفجار العبوة والأذى.

لا تستخدم الفرن لتجفيف الصحف. قد تشتعل في حال تم تسخينها أكثر مما ينبغي.

لا تستخدم الفرن للتخزين. المواد التي يتم تخزينها في الفرن قد تشتعل.

توخى الحذر عند فتح الباب. دع الهواء الساخن أو البخار يتسرب قبل إخراج أو إدخال الطعام.

التغليف. لا تستخدم القصدير لتغليف أسفل الفرن، إلا كما تم اقتراحه في هذا الدليل. التغليف الغير صحيح قد يتسبب في حدوث الصدمات الكهربائية أو الحرائق.

لا تعيق فتحات التهوئة. توجد فتحة الفرن أعلى وحدة السطح الخلفية اليمنى، وقد تسخن هذه المنطقة خلال استخدام الفرن. إحرص على عدم سد هذه الفتحة وعدم وضع البلاستيك أو غيره من المواد الحساسة للحرارة عليها.

وضعية أرفف الفرن. ضع أرفف الفرن في المكان الذي تريده عندما يكون الفرن بارداً. في حال توجب تحريكها عندما يكون الفرن ساخناً، يجب عدم ملامسة مسكات القدور مع عناصر التسخين بداخل الفرن.

لا تسمح لورق القصدير أو مسبار اللحم بملامسة عناصر التسخين.

الهواية

إعمل على تنظيف الهواية بانتظام. لا تسمح للدهون بالتراكم على الغطاء أو الفلتر.

عند تحضير الطعام باللهب تحت غطاء الهواية، إعمل على تشغيل المروحة.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 9 2013-05-24 5:42:44

أفران التنظيف الذاتي

لا تعمل على تنظيف حشية الباب. إن حشية الباب ضرورية لغلق الفرن بإحكام. يجب مراعاة الإنتباه وعدم فرك، أو التسبب في تلف أو تحريك الحشوة.

لا تحتفظ بطيور الزينة في المطبخ. إن الطيور حساسة جداً للدخان المنبعث خلال دورة تنظيف الفرن الذاتي. وقد تكون ضارة لها أو تتسبب في موتها. أنقل الطيور إلى غرف عالية التهوئة.

إعمل على تنظيف الأجزاء المذكورة في هذا الدليل فقط. قبل التنظيف، قم بنزع صينية الشوي، والأرفف والأدوات والطعام.

لا تستخدم منظفات الأفران التجارية أو أي من أنواع طلاء الحماية سواء داخل الفرن أم خارجه.
لا تستخدم إلا منظّف تلميع السراميك فقط.

يجب نزع أرفف النيكل من الفرن قبل بدء دورة التنظيف الذاتي، لضمان عدم تغير لونها.

إذا حدث عطل في وضعية التنظيف الذاتي، ضع الفرن في وضع عدم تشغيل، وقم بفصل التيار الكهربائي. إعمل على صيانة الفرن بواسطة فني مختص.

أسطح الطبخ الزجاج/ السيراميك

لا تلمس وحدات السطح أو المناطق القريبة منها.
قد تكون الوحدات ساخنة حتى لو كانت داكنة اللون. المناطق القريبة من وحدات السطح قد تصبح ساخنة بحيث تسبب الحروق. لا تعمل على لمس وحدات السطح عند الإستعمال أو بعده، أو السماح للملابس أو المواد القابلة للإشتعال بالإقتراب منها أو من المناطق المجاورة لها، إلا بعد مرور فترة من الوقت حتى تبرد. من بين هذه المناطق سطح الطبخ والمنطقة المقابلة له.

لا تستخدم الأسطح المكسورة للطبخ. في حال تم كسر سطح الطبخ، فإن المنظفات والمواد المسكوبة قد تخترق السطح المكسور وتسبب خطورة حدوث الصدمات الكهربائية. إتصل بالفني المختص على الفور.

نظّف سطح الطبخ بحذر. في حال استخدام قطعة إسفنج أو قماش مبللة لتنظيف المواد المسكوبة على سطح الطبخ الحار، تجنب الحروق التي قد تنتج عن البخار. بعض المنظفات قد ينتج عنها دخان ضار عند استخدامها على أسطح ساخنة.

قبل أن تبدأ

نظّف الفرن تماماً قبل استخدامه للمرة الأولى. إنزع القطع وشغّل الفرن على وضعية الخبز بدرجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت لمدة ساعة واحدة قبل الإستعمال. سيصدر عن الفرن رائحة مميزة، وهو أمر طبيعي، ولكن إعمل على تهوئة مطبخك خلال فترة الإعداد هذه.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 10 2013-05-24 5:42:45

⚠ علامات تحذير شديدة للتركيب
تحذير

★ تركيب الفرن يجب أن يتم بواسطة فني مؤهل أو شركة صيانة.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق، أو الإنفجار، أو مشاكل بالمنتج أو الإصابة.

أخرج المنتج من تغليفته وافحص الفرن لأي أضرار مثل البعجات في داخل أو خارج الفرن، أو كسر في مزلاج الباب، أو صدع في الباب، أو ما إذا لم يتم صف الباب بالشكل الصحيح. في حال وجود أضرار، لا تعمل على تشغيل الفرن واخبر الموزّع على الفور.

أدخل السلك الكهربائي في المقبس القياسي الموصول بالأرضي. لا توصل معه أي الفرن آخر.

أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال كي لا يلعبون بها.

قم بتركيب فرنك على أرض مستوية وصلبة تدعم وزنه.
– عدم اتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث ارتجاجات غير طبيعية، أو ضجيج، أو مشاكل بالمنتج.

⏚ يجب وصل الجهاز بالأرضي على النحو الصحيح.
لا توصل الجهاز بأنابيب الغاز، أو المياه، أو خطوط الهاتف.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق، أو الإنفجار، أو مشاكل بالمنتج.
لا تقطع أو تنزع سن الأرضي من السلك الكهربائي لأي سبب من الأسباب.

قم بوصل الجهاز بدائرة كهربائية موصولة بالأرضي.

⃠ لا تعمل على تركيب الجهاز في موقع عالي الرطوبة، أو الدهون أو الغبار أو في موقع معرض لأشعة الشمس المباشرة والماء (المطر).
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

لا تستخدم سلك كهربائي تالف أو مقبس حائط غير ثابت.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

لا تعمل على تشغيل جهاز تسخين أو طبخ آخر أسفل الجهاز.
لا تعمل على تركيب الوحدة أعلى أو بقرب أي جزء من جهاز تسخين أو طبخ.
لا تعمل على تركيب الوحدة أعلى حوض.
لا تعمل على شد أو ثني السلك الكهربائي بقوة.
لا تعمل على لف أو ربط السلك الكهربائي.
لا تعمل على توصيل السلك الكهربائي أعلى شيء معدني، أو وضع شيء ثقيل على السلك الكهربائي، أو إدخال السلك الكهربائي بين الأشياء.

– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

✆ إتصل بأقرب مركز صيانة عند تلف السلك الكهربائي.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 11 2013-05-24 5:42:45

⚠ علامات تحذير شديدة للاستعمال
تنبيه

في حال انغمر الجهاز بالماء يرجى الإتصال بأقرب مركز للصيانة: عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

في حال صدور أصوات غريبة، أو رائحة حريق أو دخان، إنزع السلك الكهربائي من المقبس على الفور واتصل بأقرب مركز صيانة.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

في حال حدوث تسرب غاز، إعمل على تهوئة المكان دون أن تلمس السلك الكهربائي أو الجهاز.
– قد يتسبب الشرار في حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

إنتبه أن لا يلمس الباب، أو السخان، أو غيرها من الأجزاء الجسم خلال الطبخ أو بعد فترة قصيرة منه.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث الحروق.

في حال اشتعال أي من المواد بداخل الفرن، أبق باب الفرن مغلقاً، أغلق الفرن وافصل السلك الكهربائي، أو افصل الكهرباء من قاطع التيار. قد تنتشرَ النار في حال فتح الباب.

إتبع احتياطات السلامة عند استخدام فرنك في جميع الأوقات. لا تجرب إصلاح الفرن بنفسك- يوجد فولط عالي بالداخل. في حال احتاج فرنك إلى التصليح، إتصل بمركز التصليح المعتمد الأقرب لك.

لا تستخدم الجهاز قبل أن تقفل الباب.

إن استخدام الفرن الملوث بمواد دخيلة مثل فضلات الطعام، قد يتسبب في حدوث مشاكل بالجهاز.

توخى الحذر عند نزع تغليف الطعام عند إخراجه من الفرن.
– في حال كان الطعام حاراً، قد يتسرب البخار منه فجأة عند نزع التغليف مما قد يؤدي إلى حدوث الحروق.

لا تجرب إصلاح، أو فك، أو تغيير الجهاز بنفسك.
– الفولط العالي الداخل إلى المنتج قد يتسبب في الصدمات الكهربائية أو الحريق.
– عندما يحتاج الجهاز إلى التصليح، إتصل بمركز التصليح المعتمد الأقرب لك.

في حال دخول مواد دخيلة مثل الماء داخل الفرن، إتصل بمركز التصليح الأقرب لك.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

لا تلمس السلك الكهربائي بيدين مبللتين.
– عدم إتباع هذا قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا تغيّر وضعية تشغيل الفرن خلال عمله.
– عدم إتباع ذلك قد يسبب الشرار ويؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

أبعد جميع مواد التغليف عن متناول الأطفال لأنها قد تشكّل خطراً بالنسبة لهم.
– في حال وضع الطفل الكيس على وجهه، فإن ذلك قد يؤدي لاختناقه.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 12 2013-05-24 5:42:46

⦸ لا تسمح للأطفال أو للأشخاص الذين يعانون من الإعاقة باستخدام الجهاز بدون إشراف.

تأكد من أن الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق أو الإصابات.

لا تعمل على لمس الجهاز من الداخل بعد الإستعمال مباشرة، لأن الفرن يبقى ساخناً بعد الإستعمال لمدة طويلة أو حتى عند تسخين كمية قليلة من الطعام.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث الحروق.

لا تستخدم أو تضع رشاشات أو مواد قابلة للإشتعال بقرب الفرن.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث حريق أو انفجار.

لا تقوم بإدخال الأصابع، أو المواد الدخيلة أو المعدنية مثل الدبابيس أو الإبر إلى المدخل، أو المخرج أو الثقوب. في حال تم إدخال مواد دخيلة إلي أي من هذه الفتحات، إتصل بالوكيل أو بمركز التصليح الأقرب لك.

لا تعبث أو تعمل على تعديل أو إصلاح الباب. لا تعمل على نزع الباب تحت أي ظرف من الظروف.

لا تحتفظ بالفرن أو تعمل على تشغيله في الهواء الطلق.

لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير الطبخ.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث حريق.

إفتح غطاءأو سدادة العلب المغلقة (قوارير شاي الأعشاب، طعام الأطفال، قوارير الحليب وغيرها) واحدث ثقوب في الأطعمة بداخل القشور أو المكسرات (البيض، الكستناء، إلخ)بواسطة السكين قبل طبخها.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث حروق أو إصابات.

لا تعمل على تسخين العبوات البلاستيكية أو الورقية ولا تعمل على استخدامها.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث حريق.

لا تعمل على تسخين الطعام المغلف بالمجلاّت أو الصحف.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث حريق.

لا تفتح الباب عند احتراق الطعام في حجيرة الطبخ.
– فتح الباب يؤدي إلى تدفق الأكسجين مما قد يؤدي إلى حدوث حريق.

لا تستخدم الضغط أو القوة المفرطة على الباب أو داخل الجهاز.
– التعلق بالباب قد يؤدي إلى عطل في الجهاز وحدوث الإصابات.
– في حال حدث عطل بالباب، لا تستخدم الجهاز واتصل بمركز التصليح.

لا تمسك الطعام أو أي جزء حوله خلال أو بعد الطبخ مباشرةً.
– إستخدم قفازات الطبخ لأن الطعام قد يكون ساخناً جداً وقد تحرق نفسك.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 13 2013-05-24 5:42:46

⚠ علامات تنبيه للإستعمال
تنبيه

★ عند حدوث شروخ بالسطح، أقفل مفتاح الطاقة الخاص بالجهاز.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية.
الصحون وحاويات الطعام قد تصبح ساخنة جداً. أمسكها بعناية.
الطعام الساخن والبخار قد يتسببان في الحروق. إنزع تغليفة الحاويات بحذر، مع توجيه البخار بعيداً عن اليدين والوجه.

إنزع الأغطية من أطعمة الأطفال قبل تسخينها. بعد تسخين طعام الأطفال، قلّبه جيداً لتوزيع الحرارة بتساو. إعمل على اختبار الحرارة بتذوق الطعام قبل تلقيمه للأطفال. قد تبدو العبوة الزجاجية أو الحاوية أكثر برُودة من الداخل، الذي قد يكون على درجة عالية من السخونة تتسبب في حرق فم الطفل.

تأكد من صلاحية الأواني التي يتم استخدامها في الفرن.

إنتبه من أن تكون المشروبات أو الأطعمة شديدة الحرارة بعد التسخين.
– تأكد من أن تكون قد بردت، خاصة بالنسبة لأطعمة الأطفال.

إنتبه عند تسخين السوائل مثل الماء وغيره من المشروبات.
– تأكد من التحريك خلال أو بعد الطبخ.
– جنّب استخدام عبوة قابلة للإنزلاق أو بفتحة ضيقة.
– إنزع العبوة بعد ٣٠ ثانية من التسخين.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى تدفق مفاجئ للمحتويات ويتسبب في الحروق.
⃠ لا تقف على الجهاز أو تضع أشياء (مثل الغسيل، غطاء الفرن، شموع مشتعلة، سجائر مشتعلة، صحون، مواد كيمائية، قطع معدنية إلخ) على الجهاز.
– قطع القماش قد تعلق بالباب.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو حروق أو مشاكل بالجهاز.
لا تعمل على تشغيل الجهاز بأيدي مبللة.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية.
لا ترش المواد المتبخرة مثل مبيدات الحشرات على سطح الجهاز.
– عدا أنها ضارة بالإنسان، فإنها قد تؤدي أيضاً إلى حدوث صدمة كهربائية، أو حروق أو مشاكل بالجهاز.
لا تضع وجهك أو جسدك قريباً من الجهاز عند الطبخ، أو عند فتح الباب مباشرة بعده.
– إنتبه، لا تدع الأطفال يقتربون من الجهاز.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث حروق لدى الأطفال.
لا تضع الطعام أو الأشياء الثقيلة على الباب عند فتحه.
– قد يقع الطعام أو الأشياء مما قد يؤدي إلى حدوث حروق أو إصابات.
لا تحاول تبريد الباب ، أو الجهاز من الداخل، أو الصحن بشكل مفاجئ من خلال سكب الماء عليه خلال الطبخ أو بعده مباشرة.
– فإن ذلك قد يؤدي إلى حدوث مشاكل بالجهاز. البخار ورذاذ الماء قد يتسببان في الحروق أو الإصابات.
لا تعمل على تشغيل الجهاز فارغاً، ما عدا خلال وقت التنظيف الذاتي.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 14 2013-05-24 5:42:46

لا تطبخ في حال عدم وجود الصينية الزجاجية في قاع الفرن. لن يتم طبخ الطعام بطريقة سليمة ما لم تكن موجودة.

لا تعمل على إذابة المشروبات المتجمدة في قوارير ذات فتحات ضيقة. قد تنكسر القوارير.

لا تخدش زجاج باب الفرن بواسطة أداة حادة.
– فإن ذلك قد يؤدي إلى تلف أو كسر الزجاج.

لا تعمل على تخزين الأشياء على الجهاز مباشرة عند تشغيله.

لا تستخدم عبوات الطعام المغلقة. إنزع الأغطية والسدادات قبل الإستعمال. تتسبب العبوات المغلقة في تزايد الضغط حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن.

إنتبه من أن يلمس الطعام عنصر التسخين عند طبخ الطعام داخل الفرن.
– فإن ذلك قد يؤدي إلى الحريق.

لا تعمل على تسخين الطعام أكثر من اللازم.
– عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى الحريق.

⚠ علامات تحذير شديدة للتنظيف
تنبيه

لا تعمل على تنظيف الجهاز من خلال رشه مباشرة بالماء.

لا تستخدم البنزين، أو المزيل أو الكحول لتنظيف الجهاز.
– قد يؤدي ذلك إلى تغيير اللون، أو التشويه، أو التلف، أو الصدمات الكهربائية أو الحريق.

توخى الحذر عند تنظيف الجهاز (من الداخل/ الخارج) كي لا تؤذي نفسك.
– قد تؤذي نفسك بواسطة حواف الجهاز الحادة.

لا تعمل على تنظيف الجهاز بواسطة البخار.
– قد يؤدي ذلك إلى التآكل.

حافظ على نظافة الفرن من الداخل. قد تؤدي جزيئات الطعام أو الزيوت المتناثرة الملتصقة بجدار الفرن إلى تلف الدهان وتقليل فاعلية الفرن.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 15 2013-05-24 5:42:47

المحتويات

تعرّف على فرنك الجديد ١٧

١٧ نظرة عامة
١٧ القطع المشمولة

الطبخ على سطح الفرن ١٨

١٨ عن الطبخ على سطح الفرن
١٩ كيفية ضبط الجهاز للطبخ على سطح الفرن
٢٠ استخدام الأواني المناسبة
٢١ اختيار الأواني المناسبة
٢١ حماية السطح المصقول

تشغيل الفرن ٢٢

٢٢ لوحة تحكم الفرن
٢٣ ضبط الساعة
٢٣ ضبط المؤقت
٢٤ الضبط الأدنى والأقصى
٢٤ استخدام أرفف الفرن
٢٥ الخبز
٢٥ الطبخ المؤقت
٢٦ الطبخ المؤقت المؤجل
٢٧ الشوي
٢٨ استخدام وظيفة الطبخ المريح
٢٩ استخدام وظيفة الطبخ وفق الطلب
٢٩ استخدام وظيفة التسخين
٣٠ وظائف إضافية

صيانة جهازك ٣٢

٣٢ التنظيف الذاتي
٣٤ التنظيف بالبخار
٣٥ العناية بالفرن وتنظيفه
٣٦ العناية بسطح الطبخ الزجاجي وتنظيفه
٣٨ نزع وتركيب باب الفرن
٣٨ نزع وتركيب درج التخزين
٣٩ تغيير ضوء الفرن

المشاكل ٤٠

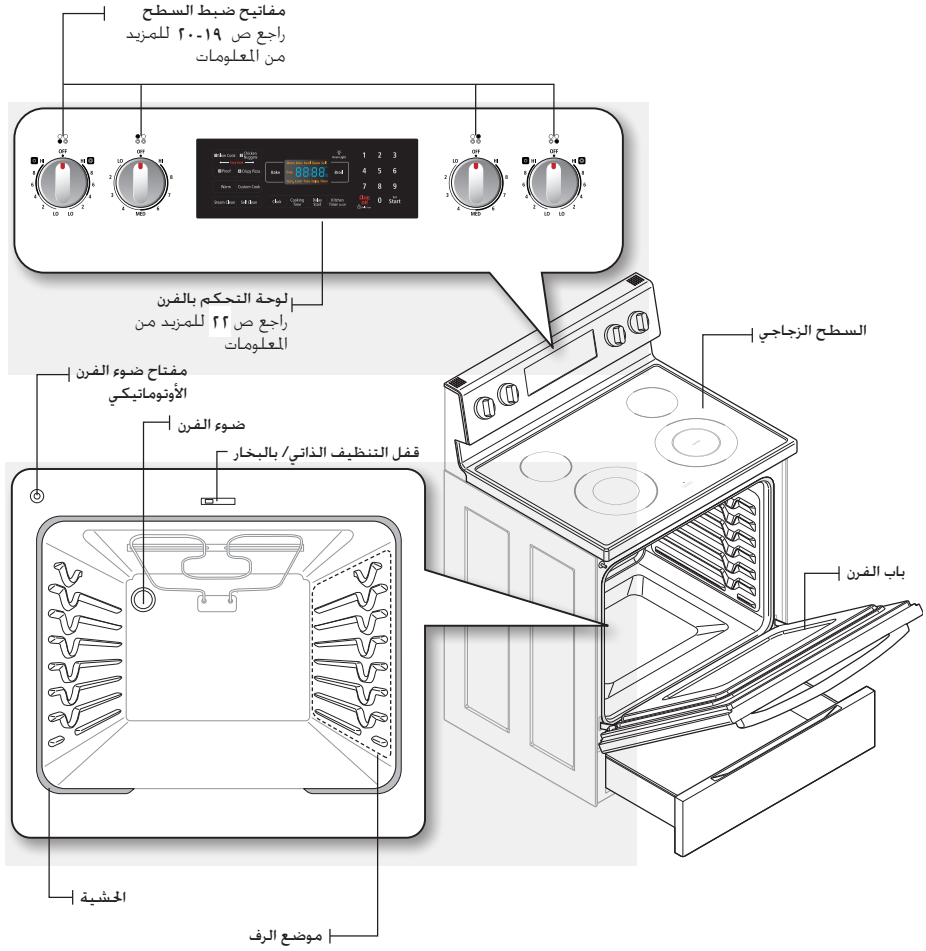
٤٠ المشاكل

الضمان ٤٤

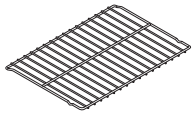
FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 16 2013-05-24 5:42:47

تعرّف على فرنك الجديد

نظرة عامة



القطع المشمولة مع الفرن



أرفف سلك

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 17 2013-05-24 5:42:48

الطبخ على سطح الفرن

عن الطبخ على سطح الفرن

قبل الطبخ
تنبيه

- لا تستخدم سطح الطبخ الزجاجي كلوح تقطيع.
- لا تضع أو تخزّن الأشياء التي قد تذوب أو تشتعل على سطح الطبخ الزجاجي حتى في حالة عدم الاستعمال.
- شغّل وحدات السطح فقط بعد وضع الأواني.
- لا تخزّن الأشياء الثقيلة على سطح الطبخ لكي لا تقع عليه وتتسبب في تلفه.

خلال الطبخ
تنبيه

- لا تضع ورق القصدير أو الأدوات البلاستيكية مثل الملاحات والفلالات، أو حاملات الملاعق، أو التغليف البلاستيكي على الفرن عندالاستعمال. الهواء الساخن المنبعث من الفتحات قد يعمل على إذابة البلاستيك أو إشعال المواد القابلة للإشتعال.
- تأكد من تشغيل وحدات السطح الصحيحة.
- لا تطبخ على السطح الزجاجي مباشرة. إستخدم الأواني في جميع الأوقات.
- إعمل دائماً على وضع الأواني في وسط وحدة السطح التي تستخدمها للطبخ.
- لا تترك وحدات السطح بدون مراقبة عند استخدام درجات حرارة مرتفعة. المواد المسكوبة تسبب الدخان والمواد الدهنية المسكوبة قد تشتعل.
- أقفل وحدات السطح قبل نزع أواني الطبخ.
- لا تستخدم البلاستيك لتغطية الطعام. البلاستيك قد يذوب على السطح مما يصعب إزالته.

بعد الطبخ
تنبيه

- لا تلمس سطح الطبخ الزجاجي إلى أن يبرد.
- قد يكون السطح ما زال ساخناً مما يسبب الحروق في حال لم يبرد السطح الزجاجي بالقدر الكافي.
- نظّف المواد المسكوبة في الحال لكي لا يصعب تنظيفها لاحقاً.
- في حال وجود خزائن للتخزين أعلى سطح الطبخ مباشرة، تأكد من عدم الحاجة لتكرار استخدام الأشياء ومن سلامة تخزينها بقرب مصدر حرارة. الحرارة قد لا تكون مناسبة للسوائل المتبخرة، أو رشاشات التنظيف إلخ.

عن عناصر السطح المشّعة

ترتفع الحرارة تدريجياً وبتساو. ومع ارتفاع الحرارة، تتوهج العين لتصبح حمراء اللون. للمحافظة على الوضعية التي تم اختيارها، تُقوم العين بدورة تشغيل وإيقاف. لطبخ أكثر فاعلية أقفل العين قبل انتهاء الطبخ بدقائق، مما سيسمح للحرارة المترسبة من إكمال عملية الطبخ.

العناصر المشعة مزودة بمحدد يسمح للعين للقيام بدورة تشغيل وإيقاف حتى مع وضعية الطبخ المرتفعة (HI)، مما يمنع تلف سطح الطبخ السيراميك. دورة التشغيل والإيقاف مع وضعية الطبخ المرتفعة (HI) هي دورة طبيعية وقد تحدث عندما تكون الأواني صغيرة جداً بالنسبة للعنصر المشع أو يكون قاعها غير مسطح.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 18 2013-05-24 5:42:49

موقع عناصر السطح المشّعة ومفاتيحها

مفاتيح عناصر السطح المشّعة تعمل على تشغيل عناصر السطح المشّعة كما هو موّضح بالأسفل.

مؤشر السطح الساخن

- يعمل عند تشغيل العنصر أو عندما يكون ساخناً للمس.
- يبقى مشتعلاً حتى بعد إيقاف العنصر عن التشغيل.
- يبقى متوهجاً إلى أن يبرد العنصر لحوالي ١٥٠ درجة فهرنهايت.

مناطق الطبخ

- مناطق الطبخ على فرنك محددة بدوائر دائمة على سطح الطبخ الزجاجي. لطبخ أكثر فاعلية، إستخدم مقاس الأواني المطابق لمقاس العين.
- **لا يجب أن يزيد مقاس المقلاة أكثر من نصف إلى بوصة عن مقاس العين.**
- عند تشغيل العين، يظهر الوهج خلال سطح الطبخ. **تقوم العين بدورة تشغيل وإيقاف للمحافظة على الوضعية التي تم اختيارها، حتى مع وضعية الطبخ المرتفعة.**
- للمزيد من المعلومات عن اختيار نوعيات أواني الطبخ المناسبة، يرجى الرجوع إلى جزء "استخدام الأواني المناسبة" صفحة ٢٠.

كيفية ضبط الجهاز للطبخ على سطح الفرن

تنبيه

- قد تكون عناصر السطح ساخنة مما يسبب الحروق. لا تلمس عناصر الطبخ إلى أن تبرد على القدر الكافي.
- عند استخدام درجات حرارة مرتفعة أو متوسطة إلى مرتفعة، لا تترك وحدات السطح بدون مراقبة. المواد المسكوبة تسبب الدخان والمواد الدهنية المسكوبة قد تشتعل.
- تأكد من قفل مفتاح التحكم (OFF) عند الإنتهاء من الطبخ.
- وضعية الضبط بين الإيقاف والمرتفعة غير مناسبة للطبخ.

مفتاح التحكم بعنصر السطح المفرد (الخلفي الأيسر، الخلفي الأيمن)

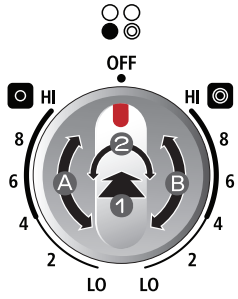
١. إدفع المفتاح إلى الداخل.
٢. إبرمه في أي من الإتجاهين للوضعية التي تريدها.

- في وضعي ضبط الإيقاف والمرتفعة يسقط المفتاح في موقعه.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 19 2013-05-24 5:42:50

مفتاح التحكم بعنصر السطح المزدوج (الأمامي الأيسر، الأمامي الأيمن)

عنصر السطح المزدوج مجهز بمقاسين لتختار منهما بحيث تستطيع مطابقة مقاس الوحدة بمقاس الأواني التي تقوم باستخدامها.



١. إدفع المفتاح إلى الداخل.

٢. إبرمه في أي من الإتجاهين للوضعية التي تريدها.

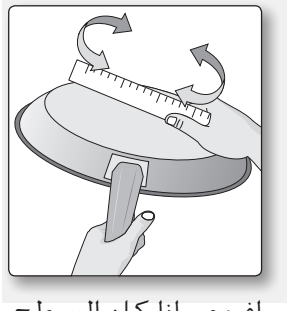
لا

- ستخدام وحدة السطح الصغيرة، إبرم مفتاح التحكم باتجاه وضعية العين الصغيرة (A).
- لاستخدام وحدة السطح الكبيرة، إبرم مفتاح التحكم باتجاه وضعية العين الكبيرة (B).

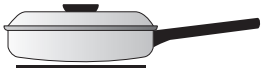
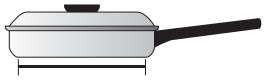
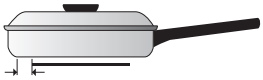
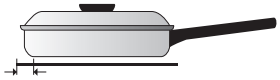
عند التغيير من وضعية ضبط مرتفعة إلى أخرى منخفضة، قد تتوقف العين عن التوهج. هذا أمر طبيعي.

مفتاح التحكم بعنصر السطح المزدوج (الأمامي الأيسر، الأمامي الأيمن)

إن استخدام الأواني المناسبة يمنع حدوث مشاكل الطبخ مثل الطبخ الغير متساوٍ، ووقت الطبخ المطّول. إستخدام الأواني يقلل وقت الطبخ ويطبخ بتساوٍ.



إفحص إذا كان السطح مسطحاً أم لا بتدوير مسطرة على قاع أواني الطبخ.

غير صحيح	صحيح
 قاع محني ومشّوه.	 قاع مسطح وجوانب مستقيمة
 تتدلى المقلاة عن العين بأكثر من نصف بوصة.	• أغطية محكمة • وزن المسكة لا يسبب ميلان المقلاة.المقلاة متوازنة. • مقاس المقلاة يطابق كمية الطعام • المراد تحضيره وحجم العين. • مصنوعة من مواد ناقلة الحرارة. • إعمل على مطابقة قطر القدر مع قطر العين على الدوام.
 المقلاة أصغر من العين.	
اليد الثقيلة تسبب ميلان المقلاة.	

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 20 2013-05-24 5:42:50

اختيار الأواني المناسبة

تحدد المادة المصنوعة منها الأواني سرعة نقل الحرارة من العين لقاع المقلاة.

- **الألمنيوم-** ناقل حرارة ممتاز. بعض أنواع الطعام تجعل الألمنيوم داكن. (أواني الألمنيوم المعالجة تقاوم البقع والحفر). في حال تم زلق قدور الألمنيوم على السطح السيراميك فإنها قد تترك علامات شبيهة بالخدوش. قم بتنظيف هذه العلامات في الحال.
- **النحاس-** ناقل حرارة ممتاز ولكن يتغير لونه بسرعة. قد يترك علامات على السطح السيراميك.
- **ستانلس ستيل-** ناقل حرارة بطيء. يعطي نتائج غير متساوية. قادر على التحمل، سهل التنظيف ومقاوم للبقع.
- **الحديد المصبوب-** ناقل سيء، يحافظ على الحرارة. يطبخ بتساوٍ عند بلوغ درجة الطبخ. لا ينصح باستعماله في الطبخ على الأسطح السيراميك.
- **الخزف-** خصائص الحرارة تختلف وفقاً لمادة القاع. يجب أن يكون مصقولاً لتجنب خدش الأسطح السيراميك.
- **الزجاج-** ناقل حرارة بطيء. لا ينصح باستعماله في الطبخ على الأسطح السيراميك لأنه قد يتسبب في خدش الزجاج.

العناية بسطح الطبخ

التنظيف

- قم بتنظيف سطح الطبخ قبل استخدامه للمرة الأولى.
- قم بتنظيف سطح الطبخ يومياً أو بعد الإستعمال مما يحافظ على مظهره ويحميه من التلف.
- في حال انسكب الطعام على السطح خلال الطبخ، قم بتنظيفه في الحال قبل أن يبرد كي لا يصعب الأمر عليك لاحقاً. توخى الحذر، وقم بمسح السطح بمنشفة نظيفة وجافة.
- لا تدع الطعام المسكوب على منطقة الطبخ أو حواف السطح مدة طويلة.
- لا تستخدم منتجات تنظيف كاشطة أو سلك النحاس، لكي لا تخدش سطح الطبخ.
- لا تستخدم مبيضات الكلور، أو النشادر، أو غيرها من المنظفات التي لا يوصى باستخدامها على السطح السيراميك الزجاجي.

منع حدوث العلامات والخدوش

- لا تستخدم الأواني الزجاجية، لأنها قد تتسبب في خدش الزجاج.
- لا تضع دائرة أو ركيزة القدر بين سطح الطبخ والقدر، لأنها قد تتسبب في علامات أو خدوش على سطح الطبخ.
- تأكد من نظافة سطح الطبخ وقاع المقلاة.
- لا تزلق المقلاة المعدنية على سطح الطبخ.

منع حدوث البقع

- لا تستخدم مناشف الصحون أو قطع الأسفنج المتسخة لتنظيف سطح الطبخ. ستترك هذه طبقة قد تتسبب في بقع على سطح الطبخ بعد تسخينه.
- استعمال سطح طبخ متسخ على الدوام قد يتسبب في حدوث بقع دائمة.

منع حدوث أضرار أخرى

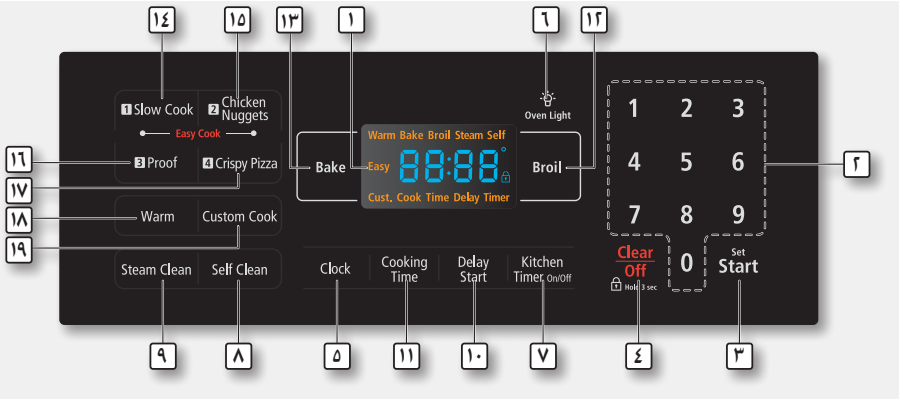
- لا تسمح للبلاستيك، أو الأطعمة التي تحتوي على نسبة كبيرة من السكر بالذوبان على سطح الطبخ. في حال حدوث هذا، قم بتنظيف سطح الطبخ في الحال.
- لا تسمح للقدور بالجفاف لأن ذلك سيتسبب في تلف سطح الطبخ والقدور.
- لا تطبخ على سطح الطبخ مباشرة بدون الأواني المناسبة.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 21 2013-05-24 5:42:51

تشغيل الفرن

لوحة التحكم بالفرن

إقرأ التعليمات بدقة قبل استعمال الفرن. للاستخدام المرضي للفرن، تعرّف على المزايا والوظائف المختلفة للفرن التي يتم شرحها بالأسفل. **سيتم شرح التعليمات المفصّلة لكل من المزايا والوظائف في صفحات لاحقة من دليل المستخدم هذا.**



١. **الشاشة:** تُبين الوقت، وحرارة الفرن، وإذا ما كان الفرن في وضعية الخبز، أو الشوي، أو التنظيف الذاتي، والأوقات المعدة للمؤقت أو عمليات الفرن الأتوماتيكية.
٢. **لوحةالأرقام:** إستخدمها لضبط أي من الوظائف التي تحتاج إلى أرقام مثل الوقت على الساعة، والمؤقت، وحرارة الفرن، ووقت البداية وطول الوقت للخبز المؤقت.
٣. **الضبط/ البداية:** يجب ضغطه لبداية أي من وظائف الطبخ أو التنظيف.
٤. **المسح/ إيقاف التشغيل:** إضغطه لإلغاء جميع عمليات الفرن ما عدا الساعة، والمؤقت، ومركز التسخين.
٥. **الساعة:** إضغط لضبط الوقت.
٦. **ضوء الفرن:** إضغط لإشعاله وإطفائه.
٧. **مؤقت المطبخ تشغيل/ إيقاف:** إضغط لاختيار وظيفة المؤقت.
٨. **التنظيف الذاتي:** إضغط لاختيار وظيفة التنظيف الذاتي.
٩. **التنظيف بالبخار:** إضغط لاختيار وظيفة التنظيف بالبخار.
١٠. **تأجيل التشغيل:** إستخدمه مع أزارير الخبز، ووقت الطبخ، والتنظيف الذاتي لضبط تشغيل/ إيقاف الفرن تلقائياً في الوقت الذي تضبطه.
١١. **وقت الطبخ:** إضغط ومن ثم استخدم قائمة الأرقام لضبط وقت طبخ الطعام. سيتوقف الفرن عن العمل عند انتهاء وقت الطبخ.
١٢. **الشوي:** إضغط لاختيار وظيفة الشوي.
١٣. **الخبز:** إضغط لاختيار وظيفة الخبز.
١٤. **الطبخ البطيء:** إضغط لاختيار وظيفة الطبخ البطيء.
١٥. **نخت الدجاج:** إضغط لاختيار وظيفة نخت الدجاج.
١٦. **التصحيح:** إضغط لاختيار وظيفة التصحيح.
١٧. **البيتزا المقرمشة:** إضغط لاختيار وظيفة البيتزا المقرمشة.
١٨. **التسخين:** إضغط لتبقي الطعام المطبوخ ساخناً.
١٩. **الطبخ وفق الطلب:** إضغط لتسجيل واسترجاع ضبط وصفتك المفضلة.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 22 2013-05-24 5:42:52

ضبط الساعة

يجب ضبط الساعة (CLOCK) على الوقت الصحيح لعمل وظائف الفرن المؤقتة التلقائية على النحو الصحيح.

• لا يمكن تغيير الوقت خلال الطبخ المؤقت، أو تأجيل الطبخ أو دورة التنظيف الذاتي.

• بإمكانك الاختيار بين عرض ١٢ أو ٢٤ ساعة. الوضع المضبوط ١٢ ساعة.

كيفية ضبط الساعة

١. إبدأ الضبط. إضغط قائمة الساعة(CLOCK).

٢. أدخل الوقت الحالي.

أدخل الوقت الحالي بالساعة والدقيقة باستخدام الأزارير على سبيل المثال ١، ٣، ٠ لضبط ١:٣٠

٣. أخرج من وضعية الضبط. إضغط قائمة الضبط/التشغيل (SET/ START)أو الساعة (CLOCK).

كيفية التغيير بين عرض ١٢ أو ٢٤ ساعة

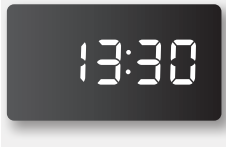
١. إبدأ الضبط.

إضغط الساعة (CLOCK)و٠ في نفس الوقت لمدة ٣ ثواني.

ستبين الشاشة الوضع الحالي.

٢. إضغط وضع العرض الذي تريده.

إضغط (0) على الأزارير لاختيار ١٢ أو ٢٤ ساعة.

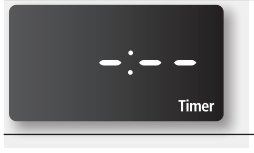


٣. أخرج من وضعية الضبط. إضغط قائمة الضبط/ التشغيل (SET/ START)

ضبط مؤقت المطبخ

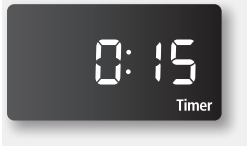
يعمل مؤقت المطبخ بمثابة مؤقت إضافي يصدر صفّارة عند انتهاء الوقت دون أن يبدأ أو ينهي وظائف الطبخ. بالإمكان استخدام هذه الوظيفة خلال أي من وظائف الفرن الأخرى.

كيفية ضبط مؤقت المطبخ



١. إضغط قائمة تشغيل/ إيقاف مؤقت المطبخ (KITCHEN TIMER ON/ OFF).

٢. إضغط المدة التي تريدها.



أدخل المدة التي تريدها باستعمال قائمة الأرقام، على سبيل المثال أدخل ١، ثم ٥. بالإمكان ضبط المؤقت لأي مدة من الزمن من ١ إلى ٩ ساعات و٩٩ دقيقة. في حال حدوث خطأ، إضغط قائمة تشغيل/ إيقاف مؤقت المطبخ(KITCHEN TIMER ON/ OFF) مرة أخرى وابدأ من جديد.

٣. إبدأ المؤقت.

إضغط قائمة تشغيل/ إيقاف مؤقت المطبخ(KITCHEN TIMER ON/ OFF).

٤. بعد مرور الوقت التي تم ضبطه ستعمل صفارة الفرن وتبين الشاشة النهاية End إلى أن تضغط قائمة تشغيل/ إيقاف مؤقت المطبخ(KITCHEN TIMER ON/ OFF) . بإمكانك إلغاء المؤقت في أي وقت من خلال ضغط أزاير تشغيل/ إيقاف مؤقت المطبخ(KITCHEN TIMER ON/ OFF).

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 23 2013-05-24 5:42:53

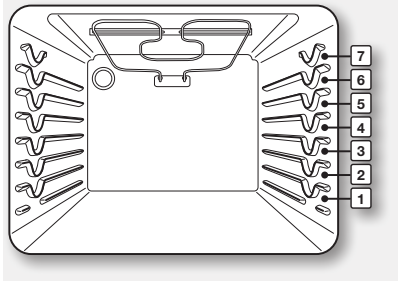
الضبط الأدنى والأقصى

بالإمكان ضبط جميع الوظائف المذكورة بالوضعيات الأدنى والأقصى بالنسبة للوقت والحرارة.
سيصدر صوت تصفير في كل مرة يتم فيها الضغط على لوحة التحكم ويتم قبول المعلومات المدخلة.
ستصدر إشارة خطأ عبارة عن صفارة طويلة في حال كانت الحرارة أو الوقت المدخل أقل من الأدنى أو يفوق أقصى ضبط للوظيفة.

الوظيفة	الأدنى	الأقصى
خبز	١٥٠ فهرنهايت (٦٥ مئوية)	٥٥٠ فهرنهايت (٢٨٥ مئوية)
شوي	منخفض LO	مرتفع HI
التنظيف الذاتي	٢ ساعات	٤ ساعات
تسخين	–	٣ساعات
التنظيف بالبخار	٢٠ دقيقة	٢٠ دقيقة

إستخدام أرفف الفرن

موقع أرفف الفرن



الفرن به ٧ مواقع للأرفف (١-٧)

نوع الطعام	موقع الرف
ديك رومي، قطعة روستو كبيرة	١
كيك أجيل، قطعة روستو صغيرة	٢
كيك بندت أو باوند	٣
فطائر مجمدة، بسكويت، مفن، براونيز كوكيز، كعك الكوب، كيك طبقات، فطائر كسرول	٤

خبز كيك طبقات

توسيط صواني الخبز في الفرن يعطي أفضل النتائج. في حال يتم خبز أكثر من صينية، ضع الصواني بحيث يكون هناك فراغ من ١ إلى ١,٥ بوصة بينها.

في حال يتم الطبخ على أرفف متعددة، ضع أرفف الفرن في موقع ٢ وموقع ٥. ضع الصواني كما هو موضّح في الصورة.

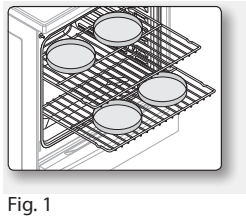


Fig. 1

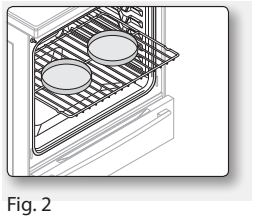


Fig. 2

قبل استخدام الأرفف

يحتوي الفرن على رفين. لكل منها "وقفات" يجب وضعها بشكل صحيح على الدعّامات. هذه "الوقفات" تمنع الرف من الخروج بالكامل

وضع الأرفف	نزع الأرفف
١. ضع نهاية الرف على الدعّامة. ٢. قم بإمالة المقدمة إلى الأعلى وادفع الرف إلى الداخل.	١. إسحب الرف إلى الخارج إلى أن يقف. ٢. إسحب مقدمة الرف إلى الأعلى واسحبه إلى الخارج.

تنبيه • لا تغطي الأرفف بورق قصدير أو تضعه على قاع الفرن. لأن ذلك يعيق توزيع الحرارة، مما يتسبب في خبز رديء، وتلف قاع الفرن.

• قم بترتيب أرفف الفرن فقط عندما يبرد الفرن.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 24 2013-05-24 5:42:54

الخبز

بالإمكان برمجة الفرن للخبز في أي درجة حرارة من ١٥٠ إلى ٥٥٠ فهرنهايت.

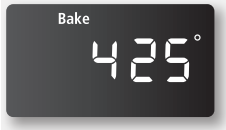
كيفية ضبط الترموستات

١. إبدأ الضبط.
إضغط قائمة الخبز (BAKE).الحرارة المضبوطة ٣٥٠ فهرنهايت.
٢. أدخل الحرارة التي تريدها باستخدام الأرقام ٠،٣،٧، ٥ على سبيل المثال.

٣ .إبدأ وظيفة الخبز.
إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START). ستبدأ شاشة الحرارة بالتغيير بعد ما تصل الحرارة ١٥٠ فهرنهايت.
٤. في حال أردت إلغاء الخبز أو انتهيت منه، إضغط قائمة إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF).

ضع الطعام في الفرن بعد تسخينه في حال تطلبت الوصفة ذلك. تسخين الفرن قبل الطبخ مهم جداً للحصول على نتائج جيدة عند خبز الكيك، والكوكيز، والمعجنات، والخبز. عند بلوغ الفرن الحرارة المطلوبة، سيصدر الفرن صفارة طويلة ٦ مرات.

كيفية تعديل الترموستات خلال الطبخ



١. إبدأ الضبط.
إضغط قائمة الخبز (BAKE). ستبين العرض الحرارة الحالية ٣٧٥ فهرنهايت على سبيل المثال.
٢. أدخل الحرارة التي تريدها ٤٢٥ فهرنهايت على سبيل المثال، باستخدام قائمة الأرقام.

٣. أكمل الإعداد من خلال الضغط على قائمة الضبط/ البداية(SET/START).

الطبخ المؤقت

خلال الطبخ المؤقت، يبدأ الفرن بالعمل فوراً ويطبخ للمدة التي تختارها. بنهاية مدة الطبخ يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً.

- بإمكانك استخدام وظيفة الطبخ المؤقت فقط مع عملية طبخ أخرى (الخبز، الطبخ البطيء، البيتزا المقرمشة).
- بإمكانك ضبط الفرن لعملية طبخ مؤقت قبل ضبط عمليات طبخ أخرى.
- يجب ضبط الساعة على الوقت الصحيح.

كيفية ضبط الفرن للطبخ المؤقت

١. إبدأ الضبط.
إضغط قائمة الخبز (BAKE) الحرارة المضبوطة ٣٥٠ فهرنهايت.
٢. أدخل الحرارة التي تريدها باستخدام الأرقام ٠،٣،٧، ٥ على سبيل المثال.
٣. إضغط قائمة وقت الطبخ (COOKING TIME).

٤. أدخل المدة التي تريدها ٤٥ دقيقة على سبيل المثال باستعمال قائمة الأرقام.
بالإمكان ضبط المؤقت لأي مدة من الزمن من ١ إلى ٩ ساعات و٩٩ دقيقة.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 25 2013-05-24 5:42:55

٥. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START) لبداية الطبخ.
يستمر الفرن بالعمل ويطبخ للمدة التي تختارها.
في حال أردت عرض درجة الحرارة على الشاشة، إضغط قائمة الخبز (BAKE).
٦. في حال أردت إلغاء الطبخ المؤقت في أي وقت، إضغط أزارير إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF).

ضع الطعام في الفرن بعد تسخينه في حال تطلبت الوصفة ذلك. تسخين الفرن قبل الطبخ مهم جداً للحصول على نتائج جيدة عند خبز الكيك، والكوكيز، والمعجنات، والخبز. عند بلوغ الفرن الحرارة المطلوبة، سيصدر الفرن صفارة طويلة ٦ مرات.

تنبيه توخى الحذر عند استخدام وظائف الطبخ المؤقت أو الطبخ المؤقت المؤجل. إستخدم هذه الوظائف لطبخ اللحوم المعالجة، أو المجمدة ومعظم الفواكه والخضروات. يجب تبريد الأطعمة القابلة للتلف بسرعة مثل الحليب، والبيض، والسمك، واللحوم والدواجن في الثلاجة قبل الطبخ. وحتى مع التبريد لا يجب أن تبقى في الفرن لأكثر من ساعة واحدة قبل بداية الطبخ. كما يجب نزعها من الفرن بعد الانتهاء من الطبخ. تناول الطعام الفاسد قد يؤدي إلى التسمم.

الطبخ المؤقت المؤجل

خلال الطبخ المؤقت المؤجل، يبدأ مؤقت الفرن ويتوقف عن العمل في الأوقات التي تختارها مسبقاً.
- بإمكانك استخدام وظيفة الطبخ المؤقت المؤجل فقط مع عملية طبخ أخرى (الخبز، الطبخ البطيء، البيتزا المقرمشة).
- بإمكانك ضبط الفرن لعملية الطبخ المؤقت المؤجل قبل ضبط عمليات طبخ أخرى.
- يجب ضبط الساعة على الوقت الصحيح.

كيفية ضبط الفرن للطبخ المؤقت المؤجل

١. ضع أرفف الفرن وضع الطعام في الفرن.
٢. إبدأ الضبط.
إضغط قائمة عملية الطبخ التي تريدها، الخبز (BAKE)على سبيل المثال. الحرارة المضبوطة ٣٥٠ فهرنهايت.
٣. أدخل الحرارة التي تريدها ٣٧٥ على سبيل المثال.
٤. إضغط قائمة وقت الطبخ (COOKING TIME).
٥. أدخل المدة التي تريدها ٤٥ دقيقة على سبيل المثال باستعمال قائمة الأرقام.
بالإمكان ضبط المؤقت لأي مدة من الزمن من ١ إلى ٩ ساعات و٩٩ دقيقة.

٦. إضغط قائمة البداية المؤجلة(DELAY START).
٧. أدخل وقت تشغيل الفرن الذي ترغبه ٤:٣٠ على سبيل المثال، باستخدام قائمة الأرقام.

٨. إضغط قائمة الضبط/ البداية
(SET/START).
في الوقت الذي تم ضبطه، يصدر الفرن صفارة قصيرة، يبدأ الفرن بالخبز، عند بلوغ الفرن الحرارة المطلوبة، سيصدر الفرن صفارة طويلة ٦ مرات.

ضع الطعام في الفرن بعد تسخين الفرن في حال تطلبت الوصفة ذلك. تسخين الفرن قبل الطبخ مهم جداً للحصول على نتائج جيدة عند خبز الكيك، والكوكيز، والمعجنات، والخبز. عند بلوغ الفرن الحرارة المطلوبة، سيصدر الفرن صفارة طويلة ٦ مرات.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 26 2013-05-24 5:42:56

الشوي

وضعية مزلاج الشوي

إبقِ باب الفرن مفتوحاً لوضعية مزلاج الشوي. سيبقى الباب مفتوحاً بدون مساندة، مع المحافظة على الحرارة الصحيحة.

إستخدام صينية الشوي

صينية الشواء والشبك يسمحان بتصفية الدهون وإبعادها عن حرارة الشواية العالية.

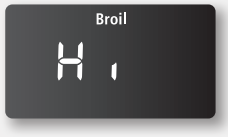
- لا تستخدم الصينية بدون الشبك.
- لا تغطي الشبك بورق القصدير، لإمكانية إشتعال الدهون المكشوفة.

هذه ليست مشمولة مع الفرن.

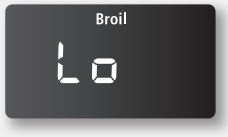
تنبيه

في حال إشتعال النار في الفرن، إقفل الباب وأطفئ الفرن. إذا إستمرت النار بالإشتعال، رش كربونات الصودا أو إستخدم طفاية حريق رغوية على النار. لا تسكب الماء أو الطحين على النار. الطحين قد يسبب الإنفجار والماء قد يسبب إنتشار النار المشتعلة بسبب الدهون ويؤدي إلى الإصابات الشخصية.

كيفية ضبط الفرن للشوي



١. إختر ضبط الشوي الذي تريده.
إضغط قائمة الشوي BROIL مرة واحدة للعالي(HI) ومرتين للمنخفض (LO).
إستخدم الضبط المنخفض (LO) لطبخ الأطعمة مثل الدجاج أو القطع السميكة من اللحم جيداً بدون زيادة تحميرها.



٢. إبدأ وظيفة الشوي. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).
٣. في حال أردت إلغاء الطبخ، أو انتهيت منه، إضغط أزارير إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF).

دليل الشوي الموصى به

يؤثر الحجم، والوزن، والسماكة والحرارة عند البداية واختيارك للتحمير على وقت الشوي. يستند هذا الدليل إلى اللحوم بحرارة الثلاجة.

الطعام	الكمية/ أو السماكة	وضع الرف	الوجه الأول الوقت (بالدقيقة)	الوجه الثاني الوقت (بالدقيقة)	الملاحظات
اللحم المفروم خمير جيد	١رطل (٤ قطع)سماكة ½ إلى ¾ بوصة	٧	٩- ١٢	٥-٧	أبعدها بتساوٍ بالإمكان شوي ٨ قطع في وقت واحد.
ستيك بقري وسط خمير جيد وسط خمير جيد	سماكة ١ بوصة ١ إلى ١ ½ رطل سماكة ١ ½ بوصة ٢ إلى ٢ ½ رطل	٧ ٧ ٦ ٦	١٠-١٢ ١٢-١٤ ١٥-١٨ ١٨- ٢٢	٤-٦ ٥-٧ ١٣-١٦ ١٦- ١٨	قطع الستيك أقل من ١بوصة يتم طبخها قبل التحمير. يوصى بالقلي بالمقلاة. شق الدهن.
الدجاج	اكاملة مقطعة ٢ إلى ٢ ½ رطل شق بالطول ٢ صدر	٤ ٦	٢٨- ٣٣ ١٣- ١٨	١٣- ١٨ ٥- ١٠	إشوي جهة الجلد أولاً.
فيليه السمك	سماكة ¼ إلى ½ بوصة	٦	٦-١٠	٣-٤	إمسكها واقلبها بعناية. مرر عليها الزبدة والليمون بالفرشاة قبل وخلال الطبخ حسب الرغبة.
الربّش خمير جيد	٢سماكة(½ بوصة) ٢سماكة(١ بوصة) حوالي رطل	٦ ٥	٨-١٠ ١١- ١٣	٤-٦ ٥-٨	شق الدهن.
السلمون ستيك	٢سماكة(١ بوصة) ٤سماكة(١ بوصة) حوالي رطل	٦ ٦	٧-٩ ٨-١٠	٣-٤ ٤-٦	إدهن الصينية. مرر عليها الزبدة الذائبة بالفرشاة.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 27 2013-05-24 5:42:56

إستخدام وظيفة الطبخ المريح

الطبخ البطيء

تستخدم وظيفة الطبخ البطيء لطبخ الطعام ببطء على درجات حرارة منخفضة. أوقات الطبخ المطوّلة هذه تسمح بتوزيع أفضل للنكهة في الكثير من الوصفات. وتعتبر هذه الوظيفة مثالية في تخمير اللحوم والدواجن. الطبخ البطيء قد يتسبب في اكتساب اللحوم للّون الداكن من الخارج دون احتراقها. هذا أمر طبيعي.

١. أدخل صيغة الطبخ البطيء(Slow Cook).إضغط قائمة الطبخ البطيء(Slow Cook) مرة واحدة للعالي(HI) ومرتين للمنخفض (LO).

٢. إبدأ وظيفة الطبخ البطيء(Slow Cook). إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).

للحصول على أفضل النتائج، إستخدم ١ رف فقط في وضع ٢ أو ٣. ليس من الضروري تسخين الفرن مسبقاً.

نجت الدجاج

هذه الوظيفة معدّة لطبخ نجت الدجاج المجمد.

١. أدخل صيغة نجت الدجاج (Chicken Nuggets).إضغط قائمة نجت الدجاج (Chicken Nuggets) مرة واحدة للعالي(HI) ومرتين للمنخفض (LO).

٢. إبدأ وظيفة نجت الدجاج (Chicken Nuggets). إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).

للحصول على أفضل النتائج عند استخدام هذه الوظيفة، إستخدم الرف في وضع ٥ أو ٦. ليس من الضروري تسخين الفرن مسبقاً.

التصحيح

تحافظ وظيفة التصحيح على بيئة دافئة تناسب منتجات الخميرة.

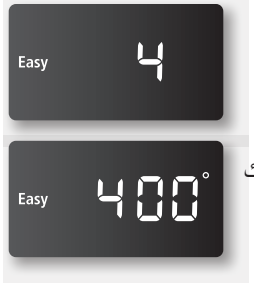
١. أدخل صيغة التصحيح (Proof).إضغط قائمة التصحيح (Proof).

٢. إبدأ وظيفة التصحيح (Proof). إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START). تعمل وظيفة التصحيح على توفير الحرارة المناسبة تماماً بشكل تلقائي، وبالتالي لا تحتاج إلى تعديل الحرارة.

٣. في حال أردت إلغاء وظيفة التصحيح، إضغط أزارير إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF).

- في حال قمت بضغط قائمة التصحيح (Proof) عندما تكون حرارة الفرن أعلى من ١٠٠ فهرنهايت، ستظهر كلمة حار (HOT)على الشاشة. لأن هذه الوظائف تعطي نتائج أفضل عندما يكون الفرن بارداً. فإننا نوصي أن تنتظر إلى أن يبرد الفرن وتختفي كلمة حار (HOT)من الشاشة.
- لتجنب تخفيض حرارة الفرن وتطويل وقت التحيح، لا تفتح باب الفرن بدون سبب.
- إفحص منتجات الخبز مبكراً لتجنب زيادةالتصحيح.
- لا تستخدم صيغة التصحيح لتسخين الطعام أو إبقائه ساخناً. حرارة التصحيح ليست كافية لتسخين الطعام بشكل آمن. إستخدم وضعية التسخين. (رجاء الرجوع إلى الصفحة التالية).
- للحصول على أفضل النتائج، غطي العجين بقطعة قماش أو تغليفة البلاستيك مع مراعاة تثبيتها أسفل الحاوية كي لا تطير من أثر مروحة الفرن.

البيتزا المقرمشة



وظيفة البيتزا مصممة لتعطيك قاع مقرمش ومحمر وسطح رطب.

١. إضغط قائمة البيتزا (Pizza).

٢. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START) لبدء طبخ البيتزا.

إستخدم رف ١ فقط واستخدمه في الوضع ٢ أو ٣ للحصول على أفضل النتائج عند استخدام وظيفة البيتزا. الحرارة المضبوطة ٤٠٠ فهرنهايت. بإمكانك تعديل حرارة الفرن لتناسب احتياجاتك. إتبع التعليمات على العبوة لتسخين الفرن مسبقاً وأوقات الخبز. وضعية البيتزا غير مؤقتة. تأكد من مراقبة الوقت للانتهاء من خبز البيتزا.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 28 2013-05-24 5:42:57

إستخدام وظيفة الطبخ وفق الطلب

باستخدام وظيفة الطبخ وفق الطلب، بإمكانك تسجيل وضعيات ٣ وصفات مختلفة. بإمكانك استخدام هذه الوظيفة للخبز. لن تستطيع استخدامها مع أي من الوظائف الأخرى، بما في ذلك وظيفة تأجيل التشغيل.

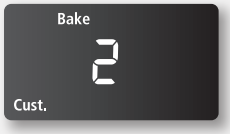
كيفية تسجيل وضع الوصفة

١. إضغط القائمة لعملية الطبخ التي تود تخزينها الخبز BAKE على سبيل المثال.
الحرارة المضبوطة ٣٢٥ فهرنهايت.
٢. إستخدم قائمة الأرقام لإدخال الحرارة التي تريدها ٣٧٥ فهرنهايت على سبيل المثال.

٣. أدخل قائمة الطبخ وفق الطلب (CUSTOM COOK) عدد المرات التي تتوافق مع المكان الذي تود تخزين الوضع فيه، على سبيل المثال لوضع الوصفة ٢،إضغط قائمة الطبخ وفق الطلب (CUSTOM COOK) مرتين. بالإمكان تخزين وضع الوصفة في ١ أو ٢ أو ٣.

٤. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).

كيفية استعادة الوضعية



١. إضغط قائمة وفق الطلب (CUSTOM COOK)عدد المرات التي تتوافق مع مكان تخزين الوضع، على سبيل المثال لوضع الوصفة ٢،إضغط قائمة الطبخ وفق الطلب (CUSTOM COOK) مرتين. بالإمكان تخزين وضع الوصفة في ١ أو ٢ أو ٣.

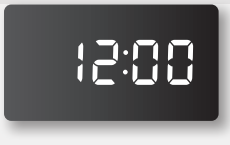
٢. إبدأ عملية الطبخ المخزنة.
إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).

إستخدام وظيفة التسخين

وظيفة التسخين تحافظ على حرارة الفرن على ١٧٠ فهرنهايت. لا يجب أن تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الطعام البارد. وظيفة التسخين تبقي الطعام جاهزاً للتقديم حتى ٣ ساعات بعد الإنتهاء من الطبخ.
بعد ٣ ساعات، تقوم الوظيفة بإيقاف الفرن تلقائياً. بالإمكان استخدام الوظيفة بدون استخدام أي عملية طبخ أخرى أو بالإمكان ضبطها للتفعيل بعد عملية طبخ مؤقتة أو تأجيل التشغيل.

كيفية استخدام وظيفة التسخين

١. إضغط قائمة التسخين (WARM).
٢. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).



٣. في حال أردت إلغاء الوظيفة، إضغط قائمة إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF) في أي وقت.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 29 2013-05-24 5:42:57

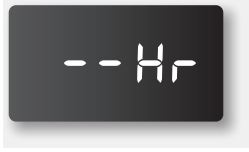
مزايا إضافية

كيفية تسجيل وضع الوصفة

مع هذه الميزة، بإمكانك أن تنسى أن تطفئ الفرن لأنه سيتوقف عن العمل تلقائياً بعد ١٢ ساعة خلال وظائف الخبز أو بعد ٣ ساعات خلال وظيفة الشوي.

كيفية تشغيل أو إيقاف وظيفة توفير ١٢ ساعة

١. إضغط وقت الطبخ (COOKING TIME) و (0) على قائمة الأرقام في نفس الوقت لمدة ٣ ثواني. الوضع المضبوط ١٢ ساعة.
ستقوم الشاشة بعرض ١٢ ساعة 12Hr (توقيف بعد ١٢ ساعة) أو – ساعة (--Hr) لا توقيف.



٢. إضغط (0) على قائمة الأرقام لاختيار التشغيل أو الإيقاف OFF أو ON.
٣. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).

اختيار وحدةالحرارة المئوية أو الفهرنهايت

بالإمكان برمجة الشاشة لتقوم بعرض وحدة الحرارة بالمئوية أو الفهرنهايت. لقد تم برمجة الفرن من المصنع ليعرض الحرارة بالفرنهايت.

كيفية تغيير وحدةالحرارة إلى المئوية من الفهرنهايت أو بالعكس

١. إضغط الشوي (BROIL) و٠ على قائمة الأرقام في نفس الوقت لمدة ٣ ثواني.
الوضع المضبوط F.
ستقوم الشاشة بعرض F (فهرنهايت) أو C (مئوية).

٢. إضغط (0) على قائمة الأرقام لتغيير العرض بين الفهرنهايت(F)أو المئوية (C).
٣. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).

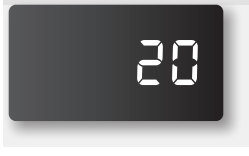
تعديل الترموستات

لقد تم ضبط الحرارة مسبقاً من المصنع. عند استعمال الفرن للمرة الأولى، تأكد من اتباع الأوقات والحرارة التي تتطلبها الوصفة. في حال كان الفرن أكثر أو أقل حرارة مما تريد، بالإمكان تعديل الحرارة. قبل التعديل، جرّب وصفة باستخدام وضعية حرارة أعلى أو أقل من الموصى بها. ستساعدك نتائج الخبز على اتخاذ القرار في كيفية تعديل الحرارة.
بالإمكان تعديل حرارة الفرن + أو – ٣٥ فهرنهايت أو (+ أو – ١٩ مئوية).

كيفية ضبط حرارة الفرن

١. إضغط الخبز (BAKE) و٠ على قائمة الأرقام في نفس الوقت لمدة ٣ ثواني.
ستقوم الشاشة بعرض(0 ADJ).

٢. أدخل التغيير الذي تريده ٢٠ فهرنهايت على سبيل المثال بالضغط على قائمة الأرقام.
بإمكانك تغيير الحرارة إلى أقل من الوضعية التي تم ضبطها من قبل المصنع من خلال الضغط على قائمة الخبز (BAKE).
٣. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).



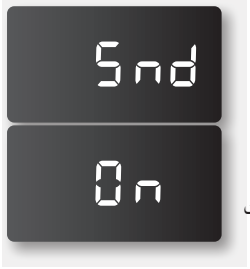
لن يؤثر هذا التغيير على حرارة الشوي أو التنظيف الذاتي. سيتم حفظ التغيير في الذاكرة حتى بعد انقطاع الكهرباء.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 30 2013-05-24 5:42:58

تشغيل أو إيقاف الصوت

من خلال استخدام هذه الوظيفة، بإمكانك ضبط الفرن للعمل بدون صوت.

كيفيةاختيار تشغيل أو إيقاف الصوت



١. إضغط ضوء الفرن(OVEN LIGHT) و(0) على قائمة الأرقام في نفس الوقت لمدة ٣ ثواني.
ستقوم الشاشة بعرض تشغيل صوت (Snd On)أو إيقاف الصوت (Snd OFF).
الوضعية المضبوطة هي تشغيل الصوت.
٢. أدخل (0) بالضغط على قائمة الأرقام لاختيار تشغيل أو إيقاف الصوت (ON)أو (OFF).
الضغط على (0) على قائمة الأرقام يغير بين الوضعيات (Snd On)أو إيقاف الصوت (Snd OFF).
٣. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START).

غلق التحكم

تسمح هذه الميزة بغلق الأزرار على القائمة بحيث لا يتم تغييرها عن طريق الخطأ.

كيفية تنشيط ميزة غلق التحكم

١. إضغط قائمة إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF) لمدة ٣ ثواني.
ستقوم الشاشة بعرض غلق (Loc)مع أيقونة قفل بشكل مستمر مع الوقت في حال لم يتم تعتيمه.
يجب أن يتم إلغاء جميع الوظائف قبل تنشيط ميزة غلق التحكم.
تتوفر هذه الميزة في درجات الحرارة أقل من ٤٠٠ فهرنهايت.

كيفية فتح قفل التحكم

١. إضغط قائمة إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF) لمدة ٣ ثواني.
سيختفي عرض غلق (Loc) مع أيقونة القفل من الشاشة.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 31 2013-05-24 5:42:59

صيانة جهازك

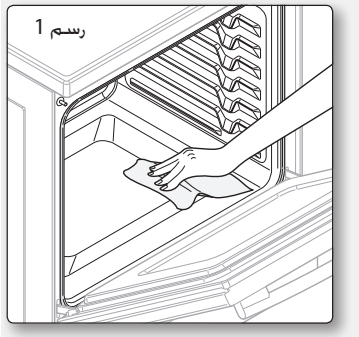
التنظيف الذاتي

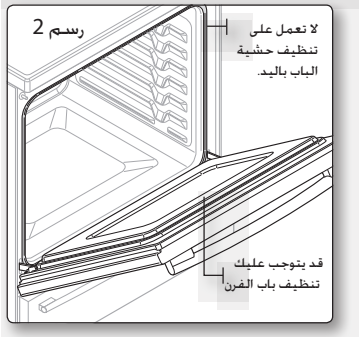
يستخدم فرن التنظيف الذاتي حرارة مرتفعة(أعلى من حرارة الطبخ بكثير) لحرق فضلات الدهون والمواد المترسبة بالكامل، أو تقليصها لبودرة من الرماد الناعم بالإمكان مسحها باستخدام قطعة قماش رطبة.

تنبيه
- خلال دورة التنظيف الذاتي، يصبح الفرن ساخناً جداً من الخارج.
  لا تدع الأطفال الصغار بمفرهم دون إشراف بقرب الجهاز.
- إن الطيور حساسة جداً للدخان المنبعث خلال دورة تنظيف الفرن الذاتي. أنقل الطيور إلى غرف عالية التهوئة.
- لا تغطي الأرفف بورق قصدير أو تضعه على قاع الفرن. لأن ذلك يعيق توزيع الحرارة، مما يتسبب في خبز رديء، وتلف قاع الفرن (سيذوب ورق القصدير في سطح الفرن من الداخل).
- لا تفتح باب الفرن عنوة لأن هذا قد يسبب تلف نظام غلق الباب الأتوماتيكي. توخى الحذر عند فتح باب الفرن بعد الانتهاء من دورة التنظيف الذاتي. قف إلى جانب الفرن عند فتح الباب للسماح للهواء الحار أو البخار بالتسرب إلى الخارج. قد يكون الفرن مازال **ساخناً جداً**.

قبل دورة التنظيف الذاتي

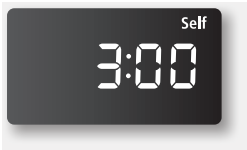
- نوصي بتهوئة المطبخ من خلال نافذة مفتوحة أو من خلال استخدام مروحة أو غطاء التهوئة خلال دورة التنظيف الذاتي.
- إنزع رف السلك، وصينية الشوي والشبك بداخلها ، وجميع الأواني وورق القصدير من الفرن.
- إمسح الأوساخ من أسفل الفرن. (رسم ١)
- بالإمكان تنظيف أرفف الفرن الفضية اللون، ولكنها ستفقد لونها ورونقها ويصبح زلقها أكثر صعوبة.
- يجب تنظيف الإطار الأمامي للفرن وخارج حشية الباب باليد. إعمل على تنظيفها بالماء الساخن، وبليفة السلك المعبأة بالصابون، أو غيرها من المنظفات مثل Soft Scrub على سبيل المثال. إشطفها جيداً بالماء النظيف ثم اعمل على تنشيفها.
- لا تعمل على تنظيف حشية الباب. مادة الفيبر جلاس المصنوعة منها حشية الباب لا تتحمل الفرك. يجب الحفاظ على حشية الباب سليمة. في حال لاحظت بليها أو نسلها، إعمل على استبدالها. رسم ٢
- تأكد من وجود غطاء ضوء الفرن في وضعه الصحيح وأن الضوء غير مشتعل.





FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 32 2013-05-24 5:42:59

كيفية ضبط الفرن للتنظيف الذاتي



١. إختر الوقت لعملية التنظيف الذاتي ٣ ساعات على سبيل المثال.
إضغط قائمة التنظيف الذاتي (SELF CLEAN)مرة واحد لتنظيف ٣ ساعات،
مرتين لتنظيف ٤ ساعات وثلاث مرات لتنظيف ساعتين.
الوضع المضبوط هو ٣ ساعات.

٢. إبدأ دورة التنظيف الذاتي.
إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START). سيعمل قفل الباب المدار بواسطة محرك على قفل الباب تلقائياً.

• لن تتمكن من بدء تشغيل دورة التنظيف الذاتي في حال تم تنشيط ميزة غلق التحكم أو في حال كان الفرن ساخناً جداً.
• سيقفل الباب تلقائياً. ستعرض الشاشة الوقت المتبقى لدورة التنظيف. لن تستطيع أن تفتح باب الفرن حتى تقل الحرارة إلى درجة آمنة/ باردة.

كيفية تأخير بداية التنظيف الذاتي

١. إضغط قائمة التنظيف الذاتي (SELF CLEAN).
إختر وقت التنظيف الذاتي الذي تريده من خلال ضغط قائمة التنظيف الذاتي (SELF CLEAN).
٢. إضغط قائمة تأجيل التشغيل (DELAY START).
٣. باستعمال قائمة الساعة (CLOCK) والأرقام، أدخل الوقت الذي تود أن تبدأ فيه دورة التنظيف.
٤. إضغط قائمة الضبط/ البداية (SET/START). سيظهر على الشاشة وقت تأجيل التشغيل وأيقونة القفل. وسيعمل قفل الباب المدار بواسطة محرك على قفل الباب تلقائياً.
٥. ستبدأ دورة التنظيف الذاتي تلقائياً في الوقت الذي تم ضبطه.

كيفية إلغاء وظيفة التنظيف الذاتي

قد تضطر إلى إيقاف أو مقاطعة دورة التنظيف الذاتي بسبب كمية الدخان أو اشتعال الفرن. (عند انتهاء دورة التنظيف الذاتي، ستظهر النهاية على الشاشة(End) وسيصدر الفرن صفارة طويلة ٦ مرات).

١. إضغط قائمة إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF).
٢. ستتمكن من فتح باب الفرن بعد أن يبرد الفرن أي خلال ١ ساعة تقريباً.

بعد دورة التنظيف الذاتي

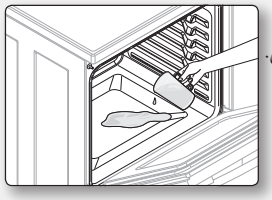
• قد تلاحظ وجود رماد أبيض في الفرن. إمسحه بواسطة قطعة قماش رطبة بعد أن يبرد الفرن.(في حال وجود بقع بيضاء، إمسحها بليفة السلك المعبأة بالصابون، واشطفها جيداً بمزيج من الخل والماء).
• في حال لم ينظف الفرن بعد دورة واحدة، كررها.
• لا يمكنك ضبط الفرن للطبخ قبل أن يبرد الفرن بحيث يصبح الباب قابلاً للفتح.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 33 2013-05-24 5:43:00

التنظيف بالبخار

كيفية ضبط الفرن للتنظيف بالبخار

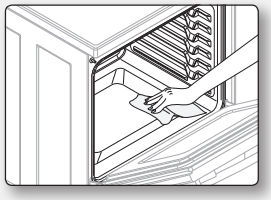
يعمل التنظيف بالبخار على توفير الوقت والجهد للتنظيف الخفيف. للتنظيف الثقيل للأوساخ والدهون، إستخدم وظيفة التنظيف الذاتي.



١. إنزع جميع الإكسسوارات من الفرن.
٢. صب حوالي ١٠ أونصة (٣٠٠ مل) من الماء في قاع الفرن الفارغ واقفل باب الفرن.
إستخدم الماء العادي، لا تستخدم الماء المقطّر.

٣. إضغط قائمة التنظيف بالبخار (STEAM CLEAN).

٤. إضغط قائمة الضبط/ البداية SET/START
عند انتهاء العملية، ستبدأ الشاشة بالوميض وسيصدر الفرن صفارة.



٥. إضغط قائمة إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF).
٦. قم بتنظيف الفرن من الداخل.
ستظل هناك كمية من الماء في قاع الفرن بعد دورة التنظيف بالبخار. جفف الماء المتبقي بواسطة إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة وجافة.

★ عند التنظيف بالبخار، إستخدم ١٠ أونصة (٣٠٠ مل) من الماء. هذه الكمية تعطي أفضل النتائج.

في حال تم ضغط قائمة التنظيف بالبخار (STEAM CLEAN) في درجة حرارة أكثر من ١٠٠ فهرنهايت.
ستظهر كلمة حار (HOT) على الشاشة. لأن هذه الوظائف تعطي أفضل النتائج عندما يكون الفرن بارداً، فإننا نوصي أن تنتظر إلى أن يبرد الفرن وتختفي كلمة حار (HOT) من الشاشة.

بعد دورة التنظيف بالبخار

- توخى الحذر عند فتح الباب قبل انتهاء دورة التنظيف بالبخار، سيكون الماء في قاع الفرن ساخناً.
- إفتح باب الفرن وجفف الماء المتبقي بواسطة إسفنجة. لا تترك الماء المتبقي في الفرن لأي مدة من الزمن.
قم بمسح الفرن وتجفيفه بواسطة قطعة قماش ناعمة وجافة (لا تنس أن تمسح تحت حشية الباب).
- إستخدم إسفنجة منقوعة بالصابون، أو فرشاة ناعمة، أو جلاية نايلون لمسح الفرن من الداخل. إنزع الرواسب العنيدة بواسطة إسفنجة من النايلون. بإمكانك التخلص من الكلس بواسطة قطعة قماش منقوعة في الخل.
- في حال لم ينظف الفرن، بإمكانك تكرار العملية بعدما يبرد الفرن.
- للترسبات الثقيلة، مثل الدهون المتبقية بعد التحمير، نوصي بدعك الترسبات بالمنظّف قبل تنشيط وظيفة التنظيف بالبخار.
- بعد التنظيف، إترك الفرن مفتوحاً ١٥ درجة للسماح لمينا سطح الفرن بالجفاف تماماً.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 34 2013-05-24 5:43:01

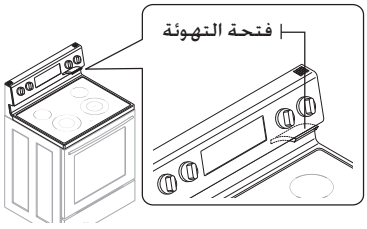
العناية بالفرن وتنظيفه

تنبيه

• تأكد من أن جميع مفاتيح التحكم مقفلة وأن جميع الأسطح باردة قبل تنظيف أي جزء من أجزاء الفرن.

• في حال تم نزع الفرن للتنظيف أو الصيانة أو لأي سبب من الأسباب ، تأكد من أن أداة عدم الميلان قد تم إعادة تثبيتها على الشكل الصحيح عند ترجيعه. عدم اتخاذ الحيطة قد يؤدي إلى ميلان الفرن والتسبب في الأذى.

فتحة التهوئة



- تقع فتحة التهوئة أعلى وحدة السطح الخلفية اليمنى.
- قد تصبح هذه المنطقة حارة خلال استعمال الفرن.
- من الطبيعي خروج البخار من الفتحة.
- الفتحة ضرورية لدوران الهواء على الشكل الصحيح. لا يجب إعاقة هذه الفتحة.

تنظيف الأجزاء المدهونة وحلية الفرن

- للتنظيف العام، إستخدم قطعة قماش مع الماء الحار والصابون.
- للترسبات الأكثر صعوبة والدهون المتراكمة، إستخدم المنظّف السائل على الأوساخ مباشرة واتركه لمدة ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة. إمسحه بقطعة قماش مبللة ثم نشفه. لا تستخدم المنظفات الكاشطة على أي من هذه الأسطح، كي لا تتسبب في خدشها.

تنظيف أسطح الستانلس ستيل

١. رج عبوة منظّف أجهزة الستانلس ستيل أو الملمّع.
٢. ضع كمية صغيرة من منظّف أجهزة الستانلس ستيل أو الملمّع على قطعة قماش أو فوطة ورق رطبة.
٣. نظّف منطقة صغيرة بفركها مع اتجاه نقشة السطح، في حال ينطبق ذلك.
٤. جفف وألّع بواسطة قطعة قماش ناعمة أو فوطة ورق جافة.
٥. كرر عند اللزوم.

• لا تستخدم سلك النحاس، كي لا تتسبب في خدش السطح.

• في حال تم استخدام منظّف أجهزة ستانلس ستيل زيتي معدني لتنظيف الجهاز من قبل، إغسل السطح بسائل غسيل الصحون والماء قبل استخدام منظّف أجهزة الستانلس ستيل أو الملمّع.

تنظيف صينية الشوي والشبك

• لا تجرّب تنظيف صينية الشوي والشبك بتركها داخل الفرن خلال دورة التنظيف الذاتي.

• بعد الشوي، إنزع صينية الشوي من الفرن. إنزع الشبك بداخل الصينية. أفرغ الدهون في عبوة مناسبة.

• أغسل واشطف صينية الشوي والشبك في ماء حار بواسطة قطعة سلك نحاس مليئة بالصابون.

• سيعمل نقع الصينية على إزالة بقايا الطعام المحروقة.

• بالإمكان تنظيف صينية الشوي والشبك باستخدام منظّفات الفرن التجارية كما أنها قابلة للتنظيف بواسطة غسالة الصحون.

• لا تعمل على تخزين صينية الشوي والشبك المتسخ بالفرن.

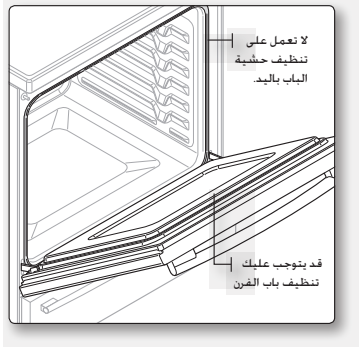
هذه ليست مشمولة مع الفرن

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 35 2013-05-24 5:43:02

أرفف الفرن

- في حال تم ترك الأرفف بداخل الفرن خلال دورة التنظيف الذاتي، سيتحول لونها ليصبح مائل إلى الزرقة وتفقد رونقها. بعد أن تنتهي دورة التنظيف الذاتي ويبرد الفرن، إفرك جوانب الأرفف بواسطة ورق الشمع أو قطعة قماش مبللة بقليل من زيت الطبخ لسهولة زلق الأرفف في مجراها.

باب الفرن



- إستخدم الماء والصابون لتنظيف أعلى الفرن، والجوانب وواجهة الفرن. إشطفها جيداً. بإمكانك استخدام منظّف الزجاج لتنظيف الزجاج باب الفرن. لا تغطّس الباب في الماء. **لا ترش أو تسمح للماء أو منظّف الزجاج بالدخول إلى فتحات الباب.** لا تستخدم منظّفات الفرن، أو بودرة التنظيف أو مواد التنظيف القوية على الفرن من الخارج.

- **لا تعمل على تنظيف حشية باب الفرن.** حشية الباب مصنوعة من مادة منسوجة ضرورية لسد الفرن تماماً. يجب أن لا تعمل على فرك، أو إتلاف أو نزع حشية الباب.

الاعتناء بسطح الطبخ الزجاجي وتنظيفه

التنظيف بعد الاستخدام اليومي العادي

إستخدم منظفات أسطح السيراميك فقط لتنظيف سطح الطبخ الزجاجي. الكريمات الأخرى قد لا تكون على نفس القدر من الفاعلية. من خلال اتباعك لهذه الخطوات، بإمكانك المحافظة على سطح الطبخ الزجاجي وحمايته.

١. قبل استعمال سطح الطبخ الزجاجي للمرة الأولى، قم بتنظيفه بواسطة منظف أسطح السيراميك. مما يعمل على حمايته ويجعل تنظيفه أكثر سهولة.
٢. إستخدام منظفات أسطح السيراميك بشكل يومي يساعدك على المحافظة على سطح الطبخ وكأنه جديداً.
٣. قم برج عبوة كريم التنظيف جيداً. إستخدم بضع النقاط على السطح مباشرة.
٤. إستخدم فوطة ورق أو إسفنجة تنظيف خاصة بأسطح السيراميك لتنظيف سطح الفرن بأكمله.
٥. إستخدم قطعة قماش جافة أو فوطة ورق لنزع المتبقي من مواد التنظيف. لا حاجة للشطف.

تنبيه قد تتسبب في تلف السطح الزجاجي في حال تم استخدام وسادات تنظيف غير الموصى بها.

التخلص من بقايا الطعام المحروقة

١. إسمح لسطح الطبخ لأن يبرد.
٢. إنشر بضع نقاط من منظف أسطح السيراميك على كامل منطقة بقايا الطعام المحروقة.
٣. إفرك المنطقة باستخدام وسادة تنظيف خاصة بأسطح الطبخ السيراميك، مع استعمال القوة عند الحاجة.
٤. في حال لم يتم تنظيف المنطقة، قم بإعادة الخطوات أعلاه حسب الحاجة.
٥. للمزيد من الحماية، قم بتلميع المنطقة بأكملها بواسطة منظف أسطح السيراميك وفوطة ورق بعد إزالة جميع البقايا.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 36 2013-05-24 5:43:02

التخلص من بقايا الطعام المحروق الكثيفة

١. إسمح لسطح الفرن بأن يبرد.
٢. إستخدم كاشطة بشفرة مفردة بدرجة بزاوية ٤٥ واكشط الأوساخ. قد يتطلب منك استعمال القوة للتخلص من بقايا الطعام.
٣. بعد استخدام الكاشطة، إنشر بضع نقاط منظف أسطح السيراميك على كامل منطقة بقايا الطعام المحروقة. إستخدم ليفة لتنظيف المتبقي. (لا تكشط المادة حول سطح الطبخ).
٤. للمزيد من الحماية، . قم بتلميع المنطقة بأكملها بواسطة منظف أسطح السيراميك وفوطة ورق بعد إزالة جميع البقايا.

التخلص من آثار المعدن والخدوش

١. إنتبه من زلق القدور والمقلاة على سطح الطبخ. لأن ذلك سيترك أثراً على سطح الطبخ. بإمكانك التخلص من هذه الآثار باستخدام منظف أسطح السيراميك.
٢. في حال جفت محتويات القدور المكسوة بطبقة نحيفة من الألمنيوم أو النحاس، فإن هذه الطبقة قد تترك آثاراً سوداء على سطح الطبخ. يجب إزالة هذه الآثار في الحال كي لا تصبح دائمة.

تنبيه ⚠ إفحص قعر القدور للخشونة التي قد تعمل على خدش سطح الطبخ.

تنظيف حول سطح الطبخ

للتنظيف حول حواف الزجاج، ضع قطعة قماش مبللة عليه لعدة دقائق، ثم امسحه بمنظف لطيف.

إمكانية تلف السطح الزجاجي للأبد

- طفح المواد السكرية (مثل الجلي، والشوكولاتة، والحلوى، والقطر) أو البلاستيك يسبب في حفر سطح الطبخ. لا يغطي الضمان هذا. يجب أن تقوم بتنظيف الطفح وهو مازال ساخناً. إنتبه عند إزالة المواد الساخنة. يرجى الرجوع إلى الجزء التالي.
- عند استخدام الكاشطة، تأكد من أنها جديدة وأن الشفرة ما زالت حادة، لا تستخدمها في حال لم تكن حادة أو كانت معكوفة.

تنظيف طفح المواد السكرية والبلاستيك الذائب

١. إقفل وحدات السطح. قم بإزالة القدور.
٢. إرتدي قفازات الطبخ، واستخدم الكاشطة لنزع الطفح إلى منطقة باردة من سطح الطبخ. قم بإزالة الطفح باستخدام فوط الورق.
٣. إترك المتبقي من الطفح إلى أن يبرد سطح الطبخ.
٤. لا تستخدم وحدات السطح مرة ثانية قبل إزالة البقايا بأكملها.

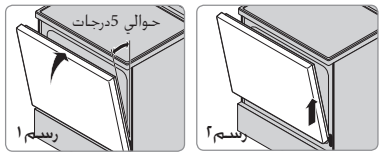
في حال حدوث حفر أو انبعاجات في السطح الزجاجي، يجب تغيير سطح الطبخ الزجاجي، مما يتطلب الصيانة.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 37 2013-05-24 5:43:03

نزع وتركيب باب الفرن

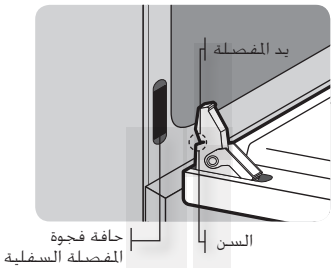
كيفية نزع الباب

تنبيه
- إن الباب ثقيل جداً. إنتبه عند نزع الباب ورفعه. لا ترفعه من خلال المسكة.
- إقفل الفرن قبل أن تقوم بنزع الباب.



١. إفتح الباب بالكامل.
٢. إسحب المفصلات إلى الأسفل باتجاه إطار الباب إلى وضعية الفتح.
٣. إمسك بأعلى الباب بقوة من الجهتين.
٤. أقفل الباب لوضع النزع. حوالي ٥ درجات من الخط العمودي (الرسم ١).
٥. إرفع الباب إلى الأعلى إلى أن تخرج المفصلة من مكانها (الرسم٢).

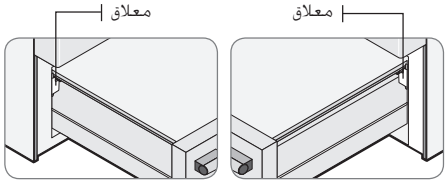
كيفية إعادة الباب إلى مكانه



١. إمسك بأعلى الباب بقوة من الجهتين.
٢. بالباب في نفس زاوية النزع، قم بزلق فجوة يد المفصلة إلى حافة فجوة المفصلة السفلية. يجب أن يتم إدخال سن يد المفصلة بالكامل في أسفل الفجوة.
٣. إفتح الباب بالكامل. في حال لم تستطيع فتح الباب بالكامل، فإن ذلك يعني أن السن لم يتم إدخاله بالشكل الصحيح في حافة فجوة المفصلة السفلية.
٤. إدفع بقفل المفصلة إلى الأعلى مقابل الإطار الأمامي لفجوة الفرن لوضعية القفل.
٥. إقفل باب الفرن.

نزع درج التخزين وإعادته إلى مكانه

نزع درج التخزين



١. إسحب الدرج إلى الخارج إلى أن يتوقف.
٢. قم بإمالة الجهة الأمامية من الدرج وانزعه إلى الخارج إلى أن يتوقف.
٣. إسحب الدرج إلى الخارج.

إعادة درج التخزين إلى مكانه

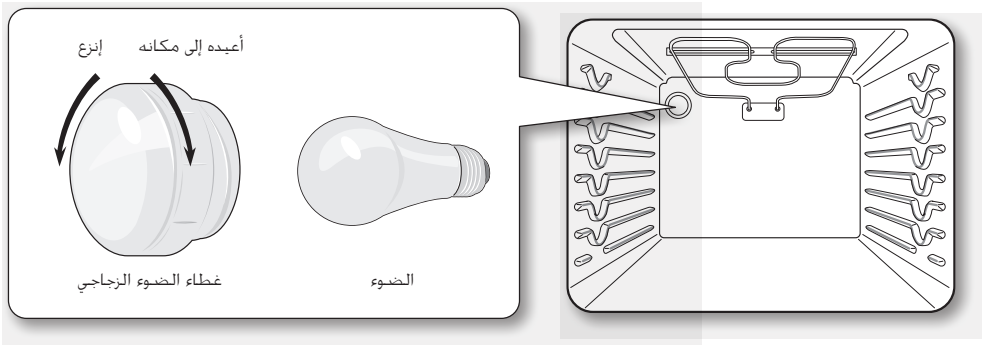
١. ضع جوانب الدرج على المعلاقين.
٢. إدفع الدرج إلى أن يتوقف.
٣. قم بإمالة ورفع الدرج.
٤. إدفع الدرج بشكل طبيعي.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 38 2013-05-24 5:43:04

تغيير ضوء الفرن

ضوء الفرن ضوء قياسي ٤٠ واط. يشتعل الضوء عند فتح باب الفرن. عندما يكون باب الفرن مقفولاً، إضغط على قائمة ضوء الفرن OVEN LIGHT لإشعاله أو إطفائه. لن يعمل خلال دورة التنظيف الذاتي.

١. إنتبه أن يكون الفرن والضوء باردين.
٢. إنزع قابس الفرن أو قم بفصل الكهرباء.
٣. إبرم غطاء الضوء الزجاجي خلاف عقارب الساعة لنزعه.
٤. إبرم الضوء خلاف عقارب الساعة لنزعه من فجوته.



٥. أعيد الضوء و غطاء الضوء الزجاجي من خلال البرم باتجاه عقارب الساعة.
٦. ضع القابس مكانه أو قم بوصل الكهرباء.

تنبيه قبل تغيير ضوء الفرن، قم بفصل الكهرباء من لوحة قواطع الكهرباء. تأكد من أن الفرن والضوء باردان.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 39 2013-05-24 5:43:04

المشاكل

المشاكل

تبذل شركة سامسونج أقصى جهد لضمان عدم حدوث المشاكل بفرنك الكهربائي الجديد. وفي حال صادفتك أي مشاكل غير متوقعة، إبحث عن حل لها في الجدول بالأسفل. في حال استمرار المشكلة بعد تجربة الحل المقترح، إتصل بمراكز صيانة سامسونج.

<table>
<tr><th>المشكلة</th><th>السبب الوارد</th><th>الحل</th></tr>
<tr><td rowspan="3">الفرن ليس في وضع مستوي.</td><td>تركيب الجهاز ليس صحيحاً.</td><td>• ضع رف الفرن في وسط الفرن.ضع ميزان استواء على رف الفرن.
• قم بتعديل أرجل الفرن إلى أن يستوي رف الفرن.</td></tr>
<tr><td>الأرضية متدلية أو مائلة.</td><td>• إتصل بنجار لإصلاح الحالة.</td></tr>
<tr><td>دواليب المطبخ ليست مصفوفة بالشكل الصحيح وبالتالي تعطي الإنطباع بأن الفرن ليس في وضع مستوي.</td><td>• تأكد من أن دواليب المطبخ مربعة وأنها تعطي مساحة كافية للتركيب.</td></tr>
<tr><td>يجب أن يسهل الوصول للجهاز وأن يصعب تحريكه.</td><td>دواليب المطبخ ليست مربعة ولا تعطي مساحة كافية للجهاز.</td><td>• إتصل بالشركة التي قامت بالتركيب أو بالنجار لسهولة الوصول للجهاز.</td></tr>
<tr><td></td><td>يعيق السجاد حركة الفرن.</td><td>• وفّر مساحة كافية لرفع الفرن فوق السجاد.</td></tr>
<tr><td>تحكم الفرن يقوم بالتصفير ويعرض رمز خطأ F.</td><td>عندك رمز خطأ.
<table><tr><th>الرمز</th><th>السبب</th></tr><tr><td>SE</td><td>ماس</td></tr><tr><td>E-27</td><td>مجس الباب مفتوح</td></tr><tr><td>E-28</td><td>ماس في مجس الباب</td></tr><tr><td>E-08</td><td>خطأ حرارة زائدة</td></tr><tr><td>E-0A</td><td>حرارة زائدة</td></tr><tr><td>E-0E</td><td>خطأ في قفل الباب</td></tr></table></td><td>• إضغط قائمة إلغاء/ إيقاف (CLEAR /OFF) ثم قم بتشغيل الفرن من جديد. في حال استمرار المشكلة، إفصل الطاقة الموصلة للفرن لمدة ٣٠ ثانية على الأقل ثم عاود وصلها. في حال لم يتم حل المشكلة، إتصل بالصيانة.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">وحدات السطح لا تحافظ على الحرارة أو لا تطبخ بالسرعة الكافية.</td><td>يتم استخدام الأواني الغير مناسبة.</td><td>• إستخدم الأواني المسطحة والمطابقة لقطر وحدة السطح التي يتم استعمالها.</td></tr>
<tr><td>قد يكون الفولط منخفضا في بعض المناطق.</td><td>• قم بتغطية القدر حتى تحصل على الحرارة المطلوبة.</td></tr>
<tr><td>لا تعمل وحدات السطح.</td><td>فيوز أو فصل قاطع الكهرباء.</td><td>• غيّر الفيوز أو قم بإعداد قاطع الكهرباء من جديد.</td></tr>
<tr><td></td><td>خطأ في ضبط مفاتيح سطح الطبخ.</td><td>• تأكد من ضبط المفتاح المناسب لسطح الطبخ الذي يتم استعماله.</td></tr>
<tr><td>وحدة السطح تتوقف عن الوهج عند تغيير الضبط لوضعية حرارة أقل.</td><td colspan="2">هذا أمر طبيعي. الوحدة ما زالت ساخنة وما زالت تعمل.</td></tr>
</table>

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 40 2013-05-24 5:43:05

المشكلة	السبب الوارد	الحل
مناطق متغير لونها على سطح الطبخ.	لم يتم تنظيف طفح الطعام.	• راجع جزء العناية بسطح الطبخ الزجاجي وتنظيفه صفحة ٣٧.
	السطح ساخن ولون سطح الطبخ فاتح من المصنع.	• هذا أمر طبيعي. قد يبدو السطح وكأن لونه قد تغير مع الحرارة وهو أمر مؤقت يعود إلى طبيعته بعدما يبرد السطح.
وحدة السطح تتبع دورة إيقاف وتشتغل باستمرار.	هذا أمر طبيعي.	• وحدة السطح تتبع دورة إيقاف وتشتغل لتحافظ على الحرارة المضبوطة.
لا يعمل الفرن.	لم يتم توصيل الفرن بالقابس.	• تأكد من أن القابس موصول بمخرج كهرباء موصّل بالأرضي.
	قد يكون بسبب الفيوز أو قفل قاطع الكهرباء.	• غيّر الفيوز أو قم بإعداد قاطع الكهرباء من جديد.
	خطأ في ضبط مفاتيح الفرن.	• راجع فصل تشغيل الفرن.
	الفرن حار جداً.	• إسمح للفرن بأن يبرد.
لا يعمل الجهاز.	لم يتم توصيل الفرن بالقابس. أو قد يكون بسبب فيوز أو قفل قاطع الكهرباء.	• تأكد من أن القابس موصول بمخرج كهرباء موصّل بالأرضي. قم بفحص الفيوز أو قاطع الكهرباء.
	تسليك غير كامل.	• إتصل بالصيانة.
	لا توجد طاقة.	• تأكد من عمل أضواء المنزل. إذا لزم الأمر، إتصل بشركة الكهرباء المحلية للخدمة.
لا يعمل ضوء الفرن.	الضوء مفكوك أو لا يعمل.	• إربطه بإحكام أو قم بتغييره.
	مفتاح تشغيل الضوء مكسور.	• إتصل بالصيانة.
ينتج دخان كثيف عن الفرن خلال الشوي.	راجع الجزء الخاص بضبط مفاتيح تحكم الفرن.	• تأكد من فتح الباب إلى وضعية القفل خلال الشوي.
	تم وضع اللحم قريب جداً من وحدة الشوي.	• أبعد الرف عن الشواية. قم بتسخين الشواية مسبقاً.
	لم يتم إعداد اللحم على النحو الصحيح.	• إنزع الدهون الزائدة من اللحم. إقطع الأطراف الدهنية التي قد تلتوي مع الحرارة تاركاً القطع الهبرة.
	تم وضع الشبك بالمقلوب في صينية الشواء، مما يمنع تصفية الدهون.	• ضع الشبك في صينية الشواء بحيث تكون ضلوعها إلى الأعلى وفتحاتها إلى الأسفل لتسمح بتصفية الدهون في الصينية.
	تم تراكم الدهون في الفرن.	• التنظيف باستمرار ضروري مع الشوي المتكرر.
لا يتم خبز أو تحمير الطعام على النحو الصحيح.	لم يتم الضبط على النحو الصحيح.	• راجع الجزء الخاص بضبط مفاتيح تحكم الفرن.
	لم يتم وضع رف الفرن على النحو الصحيح أو غير مستوٍ.	• راجع الجزء الخاص باستعمال أرفف الفرن صفحة ٢٤.
	أواني خاطئة أو مقاس أواني خاطئ.	
	يجب أن يتم ضبط مجس الفرن.	• راجع الجزء الخاص بضبط الترموستات صفحة ٣٠.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 41 2013-05-24 5:43:05

المشكلة	السبب الوارد	الحل
لا يتم شوي الطعام على النحو الصحيح.	تم ضبط الفرن بشكل غير صحيح.	• إضغط قائمة الشوي (BROIL).
	لم يتم وضع رف الفرن على النحو الصحيح.	• راجع الجزء الخاص بالشوي صفحة ٢٧ .
	أواني الطبخ غير مناسبة للشوي.	• إستخدم أواني الطبخ المناسبة.
	تم استخدام ورق التصدير في الصينية ولم يتم تثبيت الشبك على النحو الصحيح والشق كالموصي به.	• راجع الجزء الخاص بالشوي صفحة ٢٧ .
	قد يكون الفولط منخفضاً في بعض المكان المناطق.	• قم بتسخين الشواية مسبقاً لمدة ١٠ دقائق. • راجع الجزء الخاص بالشوي صفحة ٢٧ .
الفرن حار أو بارد جداً.	يجب أن يتم ضبط مجس الفرن.	• راجع الجزء الخاص بضبط الترموستات صفحة ٣٠ .
خدوش وحكات على سطح الطبخ.	لا يتم تنظيف الفرن بالشكل الصحيح.	• الخدوش غير قابلة للإزالة. تصبح الخدوش الصغيرة أقل وضوحاً مع الوقت من جراء التنظيف.
	تم استعمال الأواني الخشنة من الأسفل أو كانت هناك حبيبات خشنة (ملح أو رمل على سبيل المثال) بين الأواني وسطح الطبخ.	• لتجنب الخدوش، إستخدم طرق التنظيف الموصي بها. تأكد من نظافة قعر أواني الطبخ قبل الإستخدام، واعمل على استعمال القدور الناعمة من الأسفل.
	تم زلق أواني الطبخ على السطح.	
مسحات أو بقع بنية.	طفح الطعام على السطح.	• إستخدم شفرة كاشطة لإزالة الأوساخ • راجع الجزء الخاص بالعناية بسطح الطبخ الزجاجي وتنظيفه صفحة ٣٧.
مناطق تغير لونها بلمعة معدنية.	ترسبات معدنية من الماء والطعام تم تركها على سطح الطبخ.	• قم بإزالتها بواسطة كريم تنظيف أسطح السيراميك الزجاجية. • إستخدم الأواني النظيفة والجافة من الأسفل.
لا يقوم الفرن بوظيفة التنظيف الذاتي.	حرارة الفرن مرتفعة كثير لضبط عملية تنظيف ذاتي.	• إسمح للفرن بأن يبرد وقم بإعادة ضبط مفاتيح التحكم.
	خطأ في ضبط مفاتيح التحكم.	• راجع الجزء الخاص بالتنظيف الذاتي صفحة ٣٣.
	لا يمكن بدء دورة تنظيف ذاتي عند تنشيط وظيفة قفل الفرن أو مع تشغيل وحدة سطح مشعة.	
صوت "طقطقة" أو "فرقعة".	هذا الصوت يصدر عن المعدن عندما يسخن ويبرد خلال وظائف الطبخ والتنظيف.	• هذا أمر طبيعي.
ينتج دخان كثيف عن الفرن خلال دورة التنظيف الذاتي.	الفرن متسخ جداً.	• إضغط قائمة إلغاء/ إيقاف (/ CLEAR OFF). إفتح النوافذ للتخلص من الدخان. تريث إلى أن يتم إلغاء دورة التنظيف الذاتي. إمسح الأوساخ وقم بإعادة ضبط الفرن للتنظيف الذاتي.
لا يفتح الباب بعد دورة التنظيف الذاتي.	الفرن ساخن جداً.	• إسمح للفرن بأن يبرد.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 42 2013-05-24 5:43:06

المشكلة	السبب الوارد	الحل
الفرن ليس نظيفاً بعد دورة التنظيف الذاتي.	لم يتم ضبط مفاتيح الفرن على النحو الصحيح. لم يتم ضبط مفاتيح الفرن على النحو الصحيح.	• راجع الجزء الخاص بالتنظيف الذاتي صفحة ٣٣.
	كان الفرن شديد الاتساخ.	• إمسح أوساخ الطفح الشديدة قبل بدء دورة التنظيف الذاتي. الأفران الشديدة الإتساخ قد تحتاج إلى دورة تنظيف ثانية أو التنظيف لمدة أطول.
بخار من فتحات التهوئة.	عند استخدام ميزة الحمل الحراري، من الطبيعي رؤية بخار يتسرب من فتحة التهوئة.	• هذا أمر طبيعي.
	مع زيادة الأرفف أو كمية الطعام التي يتم طبخها، ستزيد كمية البخار.	
رائحة زيت أو حريق تنبعث من فتحة التهوئة.	هذا أمر طبيعي مع الأفران الجديدة وستذهب مع الوقت.	• لتسريع العملية، إضبط دورة تنظيف ذاتي لمدة ٣ ساعات. • راجع الجزء الخاص بالتنظيف الذاتي صفحة ٣٣.
رائحة قوية.	تنبعث رائحة من مواد العزل بداخل الفرن وهو أمر طبيعي خلال استعمال الفرن لعدة مرات في البداية.	• يحدث هذا بصفة مؤقتة.
أرفف الفرن صعبة الزلق.	تم تنظيف الأرفف اللماعة الفضية اللون في دورة تنظيف ذاتي.	• ضع كمية قليلة من الزيت النباتي على فوطة ورق وامسح حواف أرفف الفرن.
شاشة عرض فارغة.	بسبب فيوز في البيت أو فصل قاطع الكهرباء.	• غيّر الفيوز أو قم بإعداد قاطع الكهرباء من جديد.
شاشة عرض تغمز.	بسبب انقطاع في الكهرباء.	• قم بإعادة ضبط الساعة.
لا ينزلق الدرج بسلاسة أو يجر.	الدرج خارج عن مساره.	• إسحب الدرج بالكامل وادفعه إلى الداخل تماماً. راجع صفحة ٤٠.
	الدرج محمل فوق طاقته أو الحمل غير متوازن.	• خفف الوزن. قم بإعادة توزيع محتويات الدرج.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_AR.indd 43 2013-05-24 5:43:06

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

رقم الكود: DG68-00305A-02

FE-R300SX
FE-R300SW
FE-R300SB

Electric Range
user manual

Planet First 100 % Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

ENGLISH

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 1 2013-05-24 2:40:51

features of your new range

Enhanced convenience. Better cooking. Easy maintenance. Your new electric range has been designed to bring you these benefits and more.

- **Steam Quick cleaning**

  Thanks to Steam Quick™, Samsung's unique technology for light-duty cleaning jobs, keeping your oven Spic-and-Span is a snap — no hassle, no odor, no chemicals. Steam Quick™ cleans the inside of your range with high-temperature steam in just 20 minutes.

- **Bigger is better**

  With a capacity of 5.9 cubic feet, your new range is equipped with more space than any of its competitors in the U.S. market. This means greater convenience for you when cooking for the holidays or when entertaining.

- **A cooktop with 4 burners**

  Four main burners with two that dial heat up to different pot sizes.

important safety instructions

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ **WARNING**	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death.**
⚠ **CAUTION**	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage.**
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your oven, follow these basic safety precautions.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly.

After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 3 2013-05-24 2:40:53

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (Fixed wiring type model only)

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (power cord type model only)

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. (cleaning function model only)

If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning function model only)

Only use the temperature probe recommended for this oven. (temperature sensing probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 4 2013-05-24 2:40:53

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads. (Depending on model)

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector. (Induction hob model only)

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 5 2013-05-24 2:40:53

ANTI-TIP DEVICE

WARNING-To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device. Refer to the installation manual for instructions.

WARNING

ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS

INSTALL THE ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE

FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS

Do not step, lean, or sit on the doors of the range. These can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.

Check to see that the Anti-Tip device is installed properly. Then grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the Anti-Tip device is engaged.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

CAUTION-Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door.

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Always disconnect power to appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 6 2013-05-24 2:40:53

Do not enter inside the oven.

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in an area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Never use your appliance for warming or heating the room.

Do not use water on grease fires. Turn off the oven to avoid spreading the flame. Smother the fire or flame by closing the door or use dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.

Storage in or on appliance. Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.

Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Teach children not to play with the controls or any other part of the range.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 7 2013-05-24 2:40:53

SURFACE COOKING UNITS

Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.

Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

Do not operate the cooktop when there is no cookware. If the cooktop operates without a cookware, the control knob will become hot.

Never use the glass cooktop surface as a cutting board.

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.

Use proper pan sizes. This appliance is equipped with surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic,earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.

Be sure you know which control knob operates each surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.

Always turn the surface units off before removing cookware.

When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.

Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 8 2013-05-24 2:40:53

OVEN

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.

Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.

Use care when opening door. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.

Protective liners. Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Keep oven vent ducts unobstructed. The oven vent is located above the right rear surface unit. this area could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on vent

Placement of oven racks. Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while oven is hot, do not let the potholder come in contact with the hot heating element in the oven.

Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.

VENTILATING HOOD

Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 9 2013-05-24 2:40:53

SELF-CLEANING OVENS

Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.

Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broil pan , rack, utensils, and food.

No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or on the outside of the oven. Use only a ceramic cooktop cleaner.

Nickel oven shelves should be removed from the oven before beginning the self-cleaning cycle, or they may discolor.

If the self-clean mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and facing the cook-top.

Do not cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

BEFORE YOU BEGIN

Clean the oven thoroughly before using for the first time. Remove accessories and operate the oven at the bake setting at 400°F for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 10 2013-05-24 2:40:53

⚠ WARNING SEVERE WARNING SIGNS FOR INSTALLATION

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damages such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Plug the power cord into a properly grounded outlet of standard. Your oven should be the only connected on this circuit.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failing to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

This appliance must be properly grounded.

Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product

Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.

Connect the oven to a properly grounded circuit

Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

Do not use a damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.

Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.

Do not mount over a sink.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects.

- This may result in electric shock or fire.

When the power cord is damaged, contact your nearest service center.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 11 2013-05-24 2:40:53

⚠ CAUTION SEVERE WARNING SIGNS FOR USING

If the appliance is flooded please contact your nearest service center : Failing to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power cord. Do not touch the appliance.

- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failing to do so may result in burns.

If materials inside oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

Use the appliance only after closing the door.

If you use the appliance when it is contaminated by alien substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.

Take care when removing the wrapping when taking food out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and this may result in burns.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service center.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Do not touch the power cord with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off while an operation is in progress.

- This may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 12 2013-05-24 2:40:54

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised.

Make sure that the appliance is out of the reach of children.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failing to do so may result in burns.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet, and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest service center.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use oven outdoors.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- This may result in fire.

Open the cap or stopper of a sealed container (herb tonic tea bottle, baby bottle, milk bottle and so on) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failing to do so may result in burns or injury.

Never heat plastic or paper containers and do not use them.

- Failing to do so may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines and newspaper.

- This may result in fire.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, it causes an inflow of oxygen and this may result in fire.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or the inside of the appliance.

- Hanging on to the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact a service center.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 13 2013-05-24 2:40:54

⚠ CAUTION SIGNS FOR USING

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.

Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the interior, which can be so hot as to burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Do not operate while empty except for self-cleaning.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 14 2013-05-24 2:40:54

Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.

Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after oven has been turned off.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- Failing to do so may result in fire.

⚠ CAUTION SEVERE WARNING SIGNS FOR CLEANING

Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.

Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 15 2013-05-24 2:40:54

contents

INTRODUCING YOUR NEW RANGE 17

17 Overview
17 What's included with your range

SURFACE COOKING 18

18 About surface cooking
19 How to set the appliance for surface cooking
20 Using the proper cookware
21 Choosing the proper cookware
21 Protecting the smoothtop surface

OPERATING THE OVEN 22

22 The oven control panel
23 Setting the clock
23 Setting the kitchen timer
24 Minimum and maximum settings
24 Using the oven racks
25 Baking
25 Timed cooking
26 Delay timed cooking
27 Broiling
28 Using the Easy Cook Feature
29 Using the custom cook feature
29 Using the warm function
30 Extra features

MAINTAINING YOUR APPLIANCE 32

32 Self-cleaning
34 Steam-cleaning
35 Care and cleaning of the oven
36 Care and cleaning of the glass cooktop
38 Removing and replacing the oven door
38 Removing and replacing the storage drawer
39 Changing the oven light

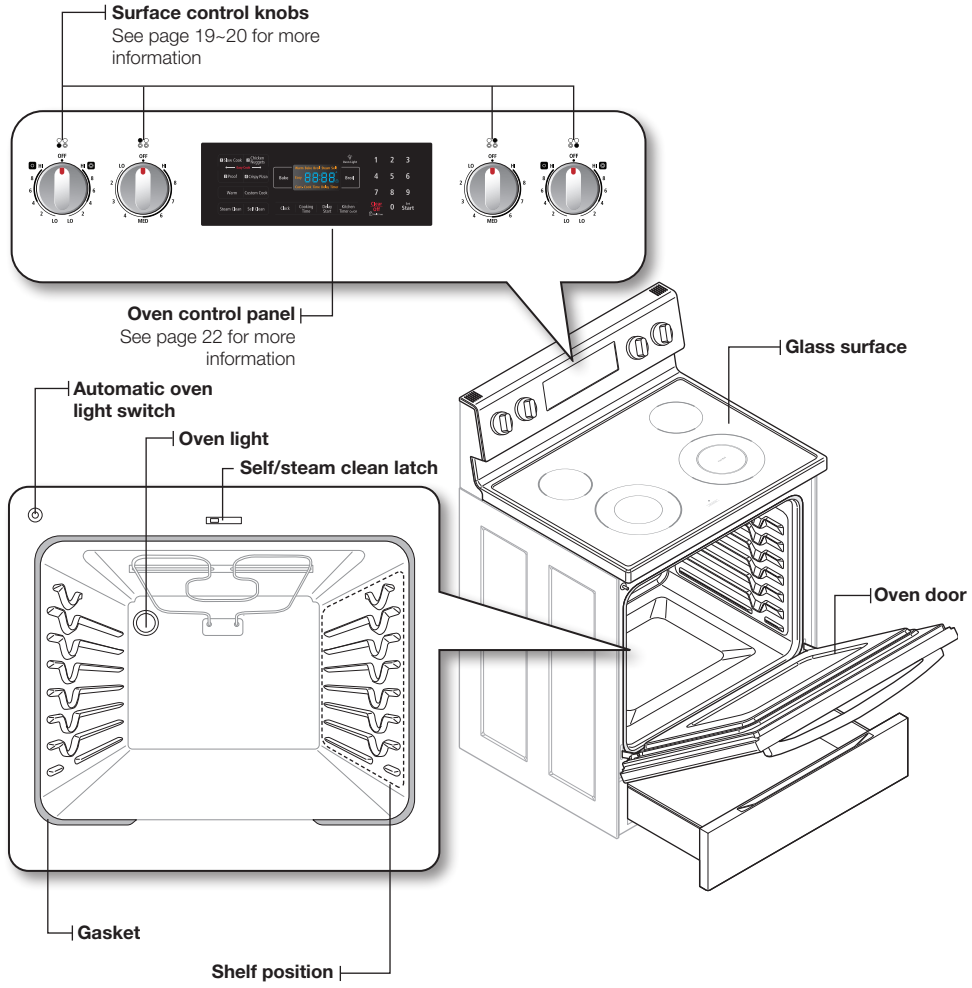
TROUBLESHOOTING 40

40 Troubleshooting

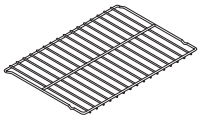
FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 16 2013-05-24 2:40:54

introducing your new range

OVERVIEW



WHAT'S INCLUDED WITH YOUR RANGE



Wire racks

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 17 2013-05-24 2:40:55

surface cooking

ABOUT SURFACE COOKING

CAUTION

BEFORE COOKING

- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Turn the surface units on only after placing the cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and damage it.

CAUTION

DURING COOKING

- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on the range when it is in use. The hot air from the vent could melt plastics or ignite flammable items.
- Make sure the correct surface unit is turned on.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.
- Never leave surface units unattended while using a high heat setting. Boilovers cause smoking and/or greasy spllovers spillovers that may catch on fire.
- Turn the surface units off before removing cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.

CAUTION

AFTER COOKING

- Do not touch the surface units until they have cooled down.
- The surface may be still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- If cabinet storage is provided directly above the cooking surface, make sure that the items are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

About the radiant surface elements

The temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

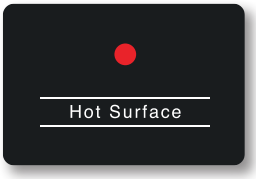
Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 18 2013-05-24 2:40:55

Location of the radiant surface elements and controls

The radiant control knobs operate the radiant surface elements on the cooktop as shown below.

Hot surface indicator



- Comes on when the unit is turned on or hot to the touch.
- Stays on even after the unit is turned off.
- Glows until the unit is cooled to approximately 150°F.

Cooking areas

- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½" to 1" beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooking surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section "Using the proper cookware" on page 20.

HOW TO SET THE APPLIANCE FOR SURFACE COOKING

CAUTION

- The surface elements may be hot and burns may occur. Do not touch surface elements until they have cooled down sufficiently.
- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.
- The area between the high and off settings, are not appropriate for cooking.

Single surface unit control knob (left rear, right rear)

1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.

- At both the off and high settings, the knob clicks into position.

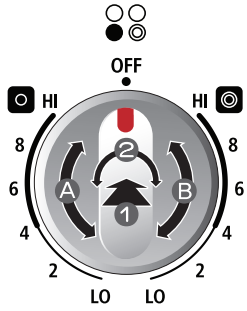
FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 19 2013-05-24 2:40:55

Dual surface unit control knob (left front, right front)

The dual surface unit has 2 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.

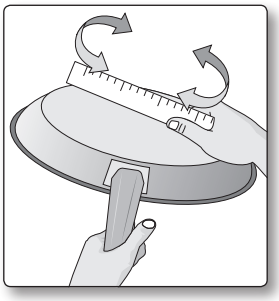
- To use the small surface unit, turn the control knob to the small burner (A) settings.
- To use the large surface unit, turn the control knob to the large burner (B) settings.



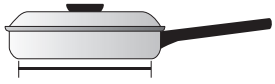
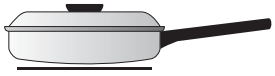
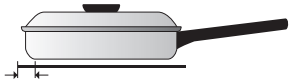
When changing from a high heat setting to a lower heat setting, the surface unit may stop glowing. This is normal.

USING THE PROPER COOKWARE

Using the right cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Using the proper pans will reduce cooking times and cook food more evenly.



Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware.

CORRECT	INCORRECT
 Flat bottom and straight sides. • Tight fitting lids. • Weight of handle does not tilt pan. • Pan is well balanced. • Pan size matches the amount of food to be prepared and the size of the surface element. • Made of a material that conducts heat well. • Always match pot diameter to element surface diameter.	 Curved and warped pan bottoms. Pan overhangs element by more than one-half inch.  Pan is smaller than element. Heavy handle tilts pan.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 20 2013-05-24 2:40:56

CHOOSING THE PROPER COOKWARE

What your cookware is made of determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom.

- **ALUMINUM** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause the aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting.). If aluminum pans are slid across the ceramic cooktop, they may leave metal marks that resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **COPPER** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass.
- **STAINLESS STEEL** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **CAST IRON** - A poor conductor; retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **ENAMELWARE** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **GLASS** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

PROTECTING THE SMOOTHTOP SURFACE

Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Do not** use abrasive cleansing powders or scouring pads, which will scratch the cooktop.
- **Do not** use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass-ceramic surface.

Preventing marks and scratches

- Do not use glass cookware. They may scratch the cooktop.
- **Do not** place a trivet or wok ring between the cooktop and the pan. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are clean.
- **Do not** slide metal pans across the cooktop.

Preventing stains

- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

Preventing other damage

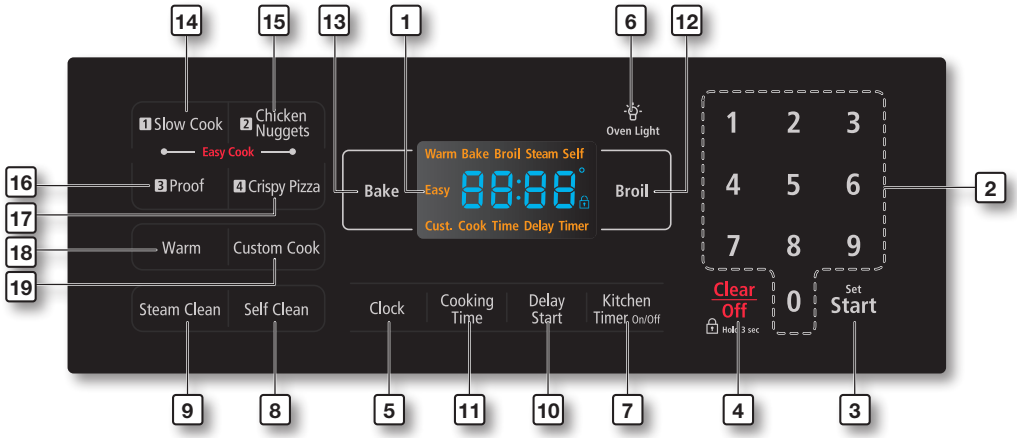
- Do not allow plastic, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- Do not let a pan boil dry as this will damage the cooktop and the pan.
- **Do not** cook food directly on the cooktop without the proper cookware.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 21 2013-05-24 2:40:56

operating the oven

THE OVEN CONTROL PANEL

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this user manual.**



1. **DISPLAY:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, and the times set for the timer or automatic oven operations.
2. **NUMBER PADS:** Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking.
3. **SET/START:** Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
4. **CLEAR/OFF:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer, warming center.
5. **CLOCK:** Press to set the time of day.
6. **OVEN LIGHT:** Press to turn the oven light on or off.
7. **KITCHEN TIMER ON/OFF:** Press to select the timer feature.
8. **SELF CLEAN:** Press to select self-cleaning function.
9. **STEAM CLEAN:** Press to select steam-cleaning function.
10. **DELAY START:** Use along with Bake, Cooking Time, and Self Clean pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
11. **COOKING TIME:** Press and then use the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
12. **BROIL:** Press to select the broil function.
13. **BAKE:** Press to select the bake function.
14. **SLOW COOK:** Press to select the Slow cook function.
15. **CHICKEN NUGGETS:** Press to select the Chicken Nuggets function.
16. **PROOF:** Press to select the Proof function.
17. **CRSPY PIZZA:** Press to select the Crispy Pizza function.
18. **WARM:** Press to keep cooked foods warm.
19. **CUSTOM COOK:** Press to record and recall your favorite recipe setting.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 22 2013-05-24 2:40:56

SETTING THE CLOCK

The **clock** must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly.

- The time of day cannot be changed during a timed cooking, a delay-timed cooking or a self-cleaning cycle.
- You can choose between a 12-hour or 24-hour display. The default is 12-hour.

How to set the clock

1. Start the set up. Press the **CLOCK** pad.
2. Enter the present time.
   Enter the current time in hours and minutes on the number pad, eg. 1, 3, 0, for 1:30.
3. Exit the set up. Press the **SET/START** or **CLOCK** pad.

How to change between a 12-hour and 24-hour display

1. Start the set up.
   Press **CLOCK** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.
   The display will show the present mode.
2. Select the display mode you want.
   Press **0** on the number pad to select 12 hour or 24 hour.
3. Exit the set up.
   Press the **SET/START** pad.

SETTING THE KITCHEN TIMER

The kitchen timer serves as an extra timer that will beep when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. The feature can be used during any of the other oven functions.

How to set the timer

1. Turn the timer on.
   Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.

2. Enter the amount of time you want.
   Enter the amount of time you want using the number pad, eg. 1, 5. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes. If you make a mistake, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and start again.
3. Start the timer.
   Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.

4. When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show End until you press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. You can cancel the timer at any time by pressing the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 23 2013-05-24 2:40:57

MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS

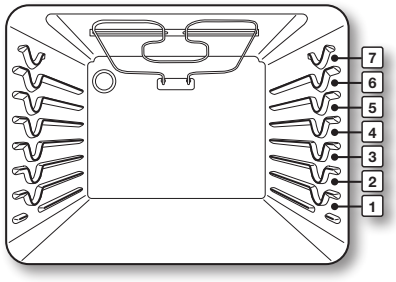
All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings.

A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

FEATURE	MINIMUM	MAXIMUM
Bake	150°F (65°C)	550°F (285°C)
Broil	LO	HI
Self Clean	2 Hr.	4 Hr.
Warm	-	3 Hr.
Steam Clean	20 Min.	20 Min.

USING THE OVEN RACKS

Oven rack positions



The oven has 7 rack positions (1~7).

TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Turkey, large roast	**1**
Angel food cake. Small roast, ham	**2**
Bundt or pound cakes	**3**
Frozen pies, Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies, Casseroles	**4**

Baking layer cakes

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it.

If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5. Place the cookware as shown in the figures below.

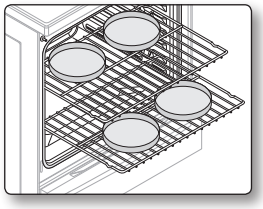


Fig. 1

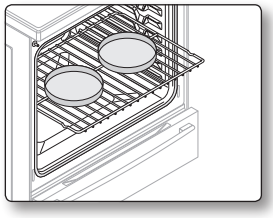


Fig. 2

Before using the racks

The oven has two racks. Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

REMOVING THE RACKS	REPLACING THE RACKS
1. Pull the rack straight out until it stops.	**1**. Place the end of the rack on the support.
2. Lift up the front of the rack and pull it out.	**2**. Tilt the front end up and push the rack in.

CAUTION

- Do not cover a rack with aluminum foil or place on the oven bottom. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 24 2013-05-24 2:40:58

BAKING

The oven can be programmed to bake at any temperature from 150°F to 550°F.

How to set the thermostat

1. Start the set up.
   Press the **BAKE** pad. The default temperature is 350°F.
2. Enter the temperature you want on the number pad, eg. 3, 7, 5.

3. Start the bake function.
   Press the **SET/START** pad. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150°F.
4. If you want to cancel baking or if you have finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

How to adjust the thermostat while cooking

1. Start the set up.
   Press the **BAKE** pad. The display will show the present temperature, eg. 375°F.
2. Enter the temperature you want, eg. 425°F, by using the number pad.

3. Complete the entry by pressing the **SET/START** pad.

TIMED COOKING

In a timed cooking, the oven turns on immediately and cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- You can use the timed cooking feature only with another cooking operation (bake, slow cook, crispy pizza).
- You can set the oven for a timed cooking before setting other cooking operations.
- The clock must be set for the correct time of day.

How to set the oven for timed cooking

1. Start the set up.
   Press the **BAKE** pad. The default temperature is 350°F.
2. Enter the temperature you want on the number pad, eg. 3, 7, 5.
3. Press the **COOKING TIME** pad.

4. Enter the cooking time you want, eg. 45 min, by using the number pad.
   You can set the cooking time for any amount from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 25 2013-05-24 2:40:58

5. Press the **SET/START** pad to begin cooking operation.

   The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed. If you want to show temperature display, press the bake pad.

6. You can cancel a timed cooking at any time by pressing the **CLEAR/OFF** pad.

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

CAUTION

Use caution with the **timed cooking** or **delay timed cooking** features. Use these features when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

DELAY TIMED COOKING

In a delay timed cooking, the oven's timer turns the oven on and off at times you select in advance.

- You can use the delay timed cooking feature only with another cooking operation (bake, slow cook, crispy pizza).
- You can set the oven for a delay timed cooking before setting other cooking operations.
- The clock must be set for the correct time of day.

How to set the oven for delay timed cooking

1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
2. Enter the set up.

   Press the pad for the cooking operation you want, eg. BAKE. The default temperature is 350°F.

3. Use the number pads to enter the temperature you want, eg. 375°F.
4. Press the **COOKING TIME** pad.
5. Enter the cooking time you want, eg. 45 min, by using the number pad.

   You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.

6. Press the **DELAY START** pad.
7. Enter the time you want the oven to turn on, eg. 4:30, by using the number pad.

8. Press the **SET/START** pad.

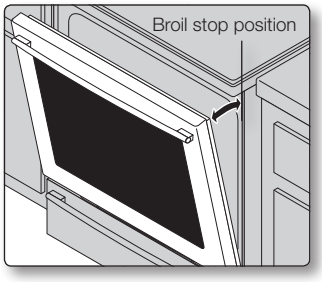
   At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to bake. When the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 26 2013-05-24 2:40:59

BROILING

Broil stop position



Leave the door open to the broil stop position. The door will stay open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

Using the broil pan

The broil pan and the insert allow grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

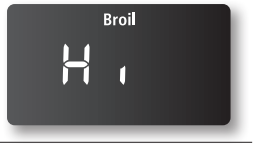
- **Do not** use the pan without the insert.
- **Do not** cover the insert with foil; the exposed grease could ignite.

These are not supplied with the range.

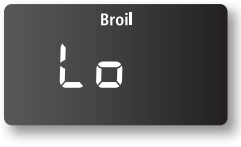
CAUTION Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

How to set the oven for broiling

1. Select the broil setting you want.
   Press the **BROIL** pad once for HI or twice for LO.
   Use LO to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.



2. Start the broiling function. Press the **SET/START** pad.
   Broil on one side until food is browned; turn and cook on the other side.
3. Press the **CLEAR/OFF** pad once you have finished cooking or if you want to cancel broiling.



Recommended broiling guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Quantity and/ or thickness	Shelf position	First side time (min.)	Second side time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	7	9-12	5-7	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning.
Medium	1" thick	7	10-12	4-6	
Well Done	1 to 1½ lbs.	7	12-14	5-7	
Medium	1½"thick	6	15-18	13-16	Pan frying is recommended.
Well Done	2 to 2½ lbs.	6	18-22	16-18	Slash fat.
Chicken	1 whole cut up 2 to 2½ lbs., split lengthwise	4	28-33	13-18	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts	6	13-18	5-10	
Fish Fillets	¼ to ½" thick	6	6-10	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Pork Chops	2 (½" thick)	6	8~10	4-6	Slash fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	5	11-13	5-8	
Salmon	2 (1" thick)	6	7-9	3-4	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
Steaks	4 (1" thick) about 1 lb.	6	8-10	4-6	

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 27 2013-05-24 2:40:59

USING THE EASY COOK FEATURE

Slow Cook

The Slow Cook feature may be used to cook food more slowly at lower oven temperatures. The extended cooking times allow better distribution of flavors in many recipes. This feature is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow cooking meats may result on the exterior of meats becoming dark but nor burnt. This is normal.

1. Enter the **Slow cook** mode. Press the **Slow Cook** pad once for **Hi** or twice for **LO**.
2. Start the Slow cook function. Press the **SET/START** pad.

Use only 1 rack and place the rack in position 2 or 3 for the best results.Preheating the oven will not be necessary.

Chicken Nuggets

This function is to cook convenience style frozen chicken nuggets.

1. Enter the **Chicken Nuggets** mode. Press the **Chicken Nuggets** pad once for **HI** or twice for **LO**.
2. Start the Chicken Nuggets function. Press the **SET/START** pad.

When using this function, place the oven rack in position 5 of 6 for the best result. Preheating the oven will not be necessary.

Proof

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

1. Enter the **Proof** mode. Press the **Proof** pad.
2. Start the proofing function. Press the **SET/START** pad. The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
3. Press the **CLEAR/OFF** pad at any time to turn off the proofing feature.

- If you press the **Proof** pad when the oven temperature is above 100˚F, **Hot** will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the warm feature. (see next page).
- For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).

Crispy Pizza

This pizza function is designed for crisp and browned bottom while keeping the topping moist.

1. Press the **Pizza** pad.
2. Press the **SET/START** pad to begin pizza cooking.

Use only 1 rack and place the rack in position 2 or 3 for the best results when using the pizza feature. The default temperature is 400'F. You may adjust the oven temperature to fit your needs. Follow the package instructions for preheating and baking times. The pizza setting is not timed. Be sure to monitor the time to finish cooking the pizza.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 28 2013-05-24 2:40:59

USING THE CUSTOM COOK FEATURE

By using the custom cook feature, you can record up to 3 different recipe settings. The feature may be used for baking. It will not work with any other function, including the delay start feature.

How to record a recipe setting

1. Press the pad for the cooking operation you want to store, eg. BAKE. The default temperature is 325°F.
2. Use the number pad to enter the temperature you want, eg. 375°F.

3. Press the **CUSTOM COOK** pad the number of times corresponding to where you want to store the setting, eg. for recipe setting 2, press the **CUSTOM COOK** pad twice.

   Recipe settings may be stored at 1, 2, or 3.

4. Press the **SET/START** pad.

How to recall a setting

1. Press the **CUSTOM COOK** pad the number of times corresponding to where the recipe setting is stored, eg. for recipe setting 2, press the **CUSTOM COOK** pad twice.

   Recipe settings may be stored at 1, 2, or 3.

2. Start the stored cooking operation.

   Press the **SET/START** pad.

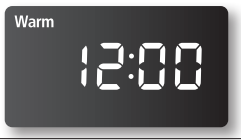
USING THE WARM FUNCTION

The warm feature will maintain an oven temperature of 170°F. You should not use this feature to reheat cold foods. The warm feature will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

After 3 hours, the feature will shut the oven off automatically. The feature may be used without any other cooking operations or may be set to activate after a timed or delay timed cooking operation.

How to use the warm feature

1. Press the **WARM** pad.
2. Press the **SET/START** pad.



3. Press the **CLEAR/OFF** pad at any time to turn the feature off.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 29 2013-05-24 2:41:00

EXTRA FEATURES

12 hour energy saving

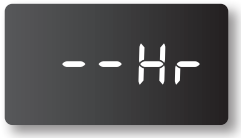
With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

How to turn 12 hour energy saving feature on or off

1. Press **COOKING TIME** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds. The default is 12 Hr.

   The display will flash **12 Hr** (12 hour shut-off) or **-- Hr** (no shut-off).

2. Press **0** on the number pad to select OFF or ON.
3. Press the **SET/START** pad.



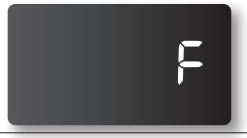
Fahrenheit or Celsius temperature selection

The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

How to change the display from Fahrenheit to Centigrade or from Centigrade to Fahrenheit

1. Press **BROIL** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds. The default is F.

   The display will flash **F** (Fahrenheit) or **C** (Centigrade).



2. Press 0 on the number pad changes the display between F and C.
3. Press the **SET/START** pad.

Thermostat adjustment

The temperature in the oven has been preset at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

The oven temperature can be adjusted ±35°F (±19°C).

How to adjust the oven temperature

1. Press **BAKE** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

   The display will show **ADJ 0.**

2. Enter the adjustment you want, eg. 20°F, by using the number pad.

   You can adjust the temperature to lower than the factory setting by pressing the **BAKE** pad.

3. Press the **SET/START** pad.

This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 30 2013-05-24 2:41:00

Sound on/off

By using this feature, you can set the oven controls to operate silently.

How to turn the sound on or off

1. Press **Oven Light** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

   The display will show **Snd On** (sound on) or **Snd OFF** (sound off).

   The default setting is Snd On.
2. Press **0** on the number pad to select OFF or ON.

   Pressing 0 on the number pad changes the mode between Snd On and Snd OFF.
3. Press the **SET/START** pad.

Control lockout

This feature will allow you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally.

How to activate the control lockout feature

1. Press the **CLEAR/OFF** pad for 3 seconds.

   The display will show **Loc** and an **icon of a lock** continuously and the time of day if not blacked out.

   All functions must be cancelled before the control lockout is activated.

   This function is available under 400°F.

How to unlock the controls

1. Press the **CLEAR/OFF** pad for 3 seconds.

   Loc and the **lock icon** will disappear from the display.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 31 2013-05-24 2:41:01

maintaining your appliance

SELF-CLEANING

A self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

CAUTION

- During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to touch. **Do not** leave small children unattended near the appliance.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.
- **Do not** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- **Do not** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle is complete. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

Before a self-cleaning cycle

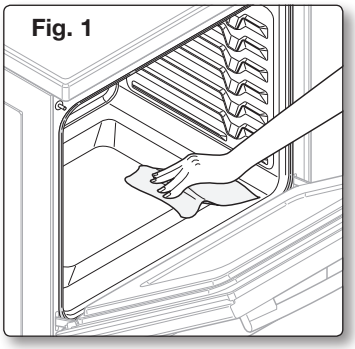


Fig. 1

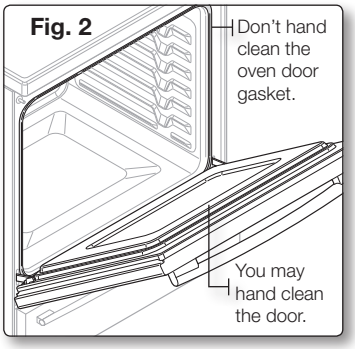


Fig. 2

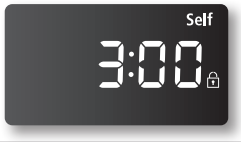
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.
- Residue on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it. (Fig. 2)
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 32 2013-05-24 2:41:01

How to set the oven for self-cleaning

1. Select the length of time for the self-cleaning operation, eg. 3 hours.
   Press the **SELF CLEAN** pad once for a 3 hour clean time, twice for a 4 hour clean time, or 3 times for a 2 hour clean time.
   The default setting is 3 hours.

2. Start the self-cleaning cycle.
   Press the **SET/START** pad. The motor-driven door lock will engage automatically.



- You will not be able to start a self-cleaning cycle if the control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The oven door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It is not be possible to open the oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.

How to delay the start of self-cleaning

1. Press the **SELF CLEAN** pad.
   Select the desired self-clean time by pressing **SELF CLEAN** pad.
2. Press the **DELAY START** pad.
3. Using the **CLOCK** and number pads, enter the time you want the clean cycle to start.
4. Press the **SET/START** pad.
   The display will show Delay start time and Lock icon. And the motor-driven door lock will engage automatically.
5. Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

How to turn off the self-cleaning feature

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven. (When the self-cleaning cycle is done, End will show in the display and a beep will sound 6 times.)

1. Press the **CLEAR/OFF** pad.
2. You will be able to open the oven door once the oven has cooled down for approximately 1 hour.

After a self-cleaning cycle

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 33 2013-05-24 2:41:01

STEAM-CLEANING

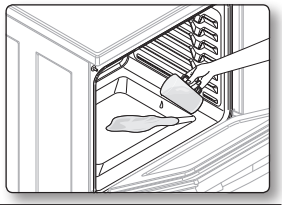
How to set the oven for steam-cleaning

Steam-cleaning saves time and energy for light cleaning. For heavier-duty cleaning of debris and grease, use the self-cleaning function.

1. Remove all accessories from the oven.

2. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and close the oven door.

Use normal water only, no distilled water.



3. Press the **STEAM CLEAN** pad.

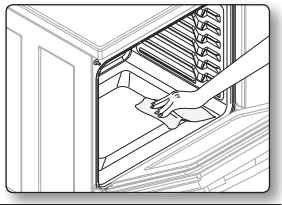
4. Press the **SET/START** pad.

When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.

5. Press the **CLEAR/OFF** pad.

6. Clean the oven's interior.

There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.



When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water since this produces the best results.

If you press the **STEAM CLEAN** pad when the oven temperature is above 100˚F, **Hot** will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.

After a steam-cleaning cycle

- Take care when opening the door before a steam-cleaning procedure has ended; the water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. Wipe the oven clean and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).
- Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

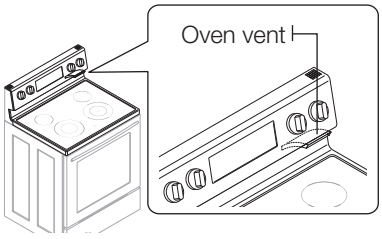
FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 34 2013-05-24 2:41:02

CARE AND CLEANING OF THE OVEN

WARNING

- **Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.**
- **If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.**

Oven vent



- The oven vent is located above the right rear surface unit.
- This area could become hot during oven use.
- It is normal for steam to come out of the vent.
- The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.

Cleaning painted parts and decorative trim

- For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water.
- For more difficult residue and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the area and leave for 30 to 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners on any of these surfaces; they can scratch.

Cleaning stainless steel surfaces

1. Shake the bottle of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish well.
2. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
3. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
5. Repeat as necessary.

- **Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.**
- If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dishwashing liquid and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

Cleaning the broil pan and insert

- **Do not attempt to clean the broil pan or insert by leaving it in the oven during a self-cleaning cycle.**
- After broiling, remove the broil pan from the oven. Remove the insert from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- **Wash and rinse the broil pan and grid in hot water with a soap-filled scouring pad.**
- Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broil pan and insert may be cleaned with a commercial oven cleaner and are dishwasher-safe.
- **Do not store a soiled broil pan and insert anywhere in the range.**

These are not supplied with the range.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 35 2013-05-24 2:41:02

Oven racks

- If the racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-cleaning cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a clothing containing a small amount of cooking oil. This will help the racks glide more easily into their tracks.

Oven door

- Use soap & water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- **DO NOT clean the oven door gasket.** The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.

CARE AND CLEANING OF THE GLASS COOKTOP

Normal daily use cleaning

Use only a ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

WARNING **DAMAGE** to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Removing burned-on residue

1. Allow the cooktop to cool.

2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.

3. Using the cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 36 2013-05-24 2:41:02

Removing heavy, burned-on residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use the single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use the cleaning pad to remove any remaining residue. (Do not scrape the seal.)
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the cooktop cleaner and a paper towel.

Removing metal marks and scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. You should remove this discoloration immediately or it may become permanent.

WARNING Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

Cleaning the cooktop seal

To clean the seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

Potential for permanent damage to the glass surface

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop. This is not covered under the warranty. You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances. Refer to the following section.
- When using a scraper, be sure it is new and the razor blade is still sharp; do not use a dull or nicked blade.

Cleaning sugary spills and melted plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don’t use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 37 2013-05-24 2:41:02

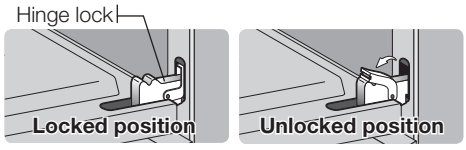
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

How to remove the door

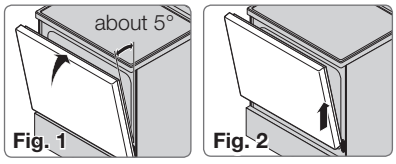
CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Turn the power OFF before removing the door.

1. Open the door completely.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.

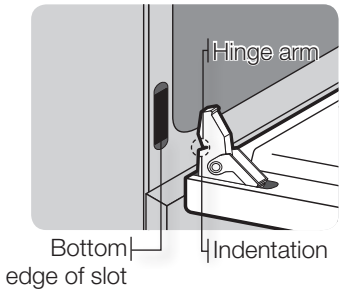


4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot (Fig. 2).

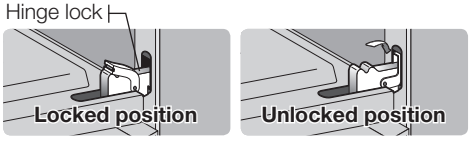


How to replace the door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.
3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.



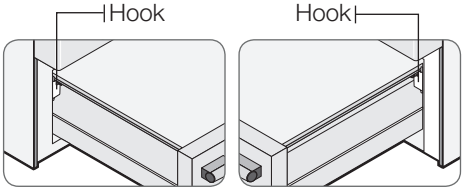
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.
5. Close the oven door.



REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER

How to remove the storage drawer

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lean the front of the drawer and pull out it until it stops.
3 Lift and pull the drawer out.



How to replace the storage drawer

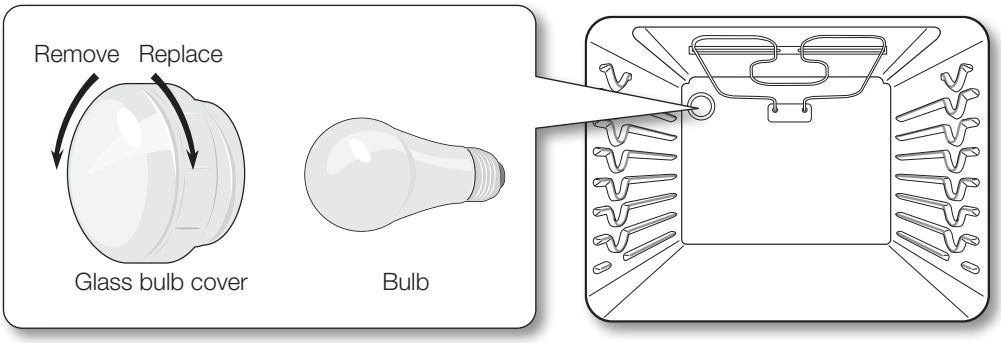
1. Put on the drawer side over both hook.
2. Push the drawer until it stops.
3. Lean and lift the drawer.
4. Naturally push the drawer.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 38 2013-05-24 2:41:03

CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the **OVEN LIGHT** pad to turn it on or off. It will not work during a self-cleaning cycle.

1. Make sure the oven and the bulb are cool.
2. Unplug the range or disconnect power.
3. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
4. Turn the bulb counterclockwise to remove it from its socket.



5. Replace the light bulb and glass bulb cover by turning them clockwise.
6. Plug in the range or reconnect power.

CAUTION Before changing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Make sure the oven and the bulb are cool.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 39 2013-05-24 2:41:03

TROUBLESHOOTING

Samsung works hard to ensure that you don't have problems with your new electric range. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the table below. If, after trying the suggested solution, you're still having trouble, call Samsung at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

<table>
<tr><th>PROBLEM</th><th>POSSIBLE CAUSE</th><th>SOLUTION</th></tr>
<tr><td rowspan="3">The range is not level.</td><td>The appliance has been installed improperly.</td><td>• Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the range until the oven rack is level.
• Insure the floor is level and strong and stable enough to adequately support the range.</td></tr>
<tr><td>The floor is sagging or sloping.</td><td>• Contact a carpenter to correct the situation.</td></tr>
<tr><td>The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.</td><td>• Insure the cabinets are square and provide sufficient room for installation.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">The appliance must be accessed for servicing and cannot be moved easily.</td><td>The kitchen cabinets are not square and built too tightly in to the appliance.</td><td>• Contact a builder or installer to make the appliance accessible.</td></tr>
<tr><td>The carpet is interfering with movement of the range.</td><td>• Provide sufficient space so the range can be lifted over the carpet.</td></tr>
<tr><td>The oven control beeps and displays an F error code.</td><td>You have a function error code.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>-SE-</td><td>Shorted key</td></tr><tr><td>E-27</td><td>oven sensor opened</td></tr><tr><td>E-28</td><td>Oven sensor shorted</td></tr><tr><td>E-08</td><td>Oven heating error</td></tr><tr><td>E-0A</td><td>Oven heating over</td></tr><tr><td>E-0E</td><td>Door locking error</td></tr></table></td><td>• Press the CLEAR/OFF pad and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.</td><td>Improper cookware is being used.</td><td>• Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.</td></tr>
<tr><td>In some areas, the power (voltage) may be low.</td><td>• Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">The surface units will not turn on.</td><td>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</td><td>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</td></tr>
<tr><td>The cooktop controls are set improperly.</td><td>• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</td></tr>
<tr><td>The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.</td><td colspan="2">This is normal. The unit is still on and hot.</td></tr>
</table>

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 40 2013-05-24 2:41:03

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillover was not cleaned.	• Refer to the section on care and cleaning of the glass cooktop on page 37.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
The surface unit frequently cycles on and off.	This is normal.	• The element will cycle on and off to maintain the heat setting.
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	• See the chapter on operating the oven.
	The oven is too hot.	• Allow the oven to cool.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	• Call for service.
	Power outage.	• Check to see if the house lights will turn on. If required, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	The switch operating light is broken.	• Call for service.
Oven smokes excessively during broiling.	The control has not been set properly.	• Refer to the section on setting oven controls. • Make sure the oven door is opened to the broil stop position.
	The meat has been placed too close to the element.	• Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	• Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	The insert on the broiler pan has been positioned upside down, preventing the grease from draining.	• Position the insert on the pan so that the ribs are up and the slots are down, allowing the grease to drip into the pan.
	Grease has built up on oven surfaces.	• Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	• See the chapter on operating the oven.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	• See the section on using the oven racks on page 24.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	• See the section on adjusting the thermostat on page 30.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 41 2013-05-24 2:41:03

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food does not broil properly.	The oven controls have been set incorrectly.	• Press the **BROIL** pad.
	The rack has not been properly positioned.	• See the broiling guide on page 27.
	Cookware not suited for broiling.	• Use suitable cookware.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	• See the section on broiling on page 27.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • See the broiling guide on page 27.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	• See the section on adjusting the thermostat on page 30.
Scratches or abrasions on cooktop surface	The cooktop is being cleaned improperly.	• Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms were used on the cooktop or there were coarse particles (eg. salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	• To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Brown streaks or specks	Boilovers have been cooked onto the surface.	• Use the blade scraper to remove soil. • See the section on care and cleaning of the glass cooktop on page 37.
Areas of discoloration with metallic sheen	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	• Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. • Use cookware with clean, dry bottoms.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	• Allow the range to cool and reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	• See the section on self-cleaning on page 33.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated or if a radiant surface element is on.	
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	• This is normal.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle	There is excessive soiling in the oven.	• Press the **CLEAR/OFF** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and reset the oven for self-cleaning.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	• Allow the oven to cool.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 42 2013-05-24 2:41:04

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven not clean after a self-cleaning cycle	The oven controls were not set correctly.	• See the section on self-cleaning on page 33.
	The oven was heavily soiled.	• Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Steam from the vent	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	• This is normal.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
Burning or oily odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	• To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. • See the section on self-cleaning on page 33.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	• This is temporary.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Display flashes.	There was a power failure.	• Reset the clock.
Drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment.	• Fully extend the drawer and push it all the way in. See the page 40.
	The drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	• Reduce weight. Redistribute drawer contents.

FE-R300_ZAM_DG68-00305A-02_EN.indd 43 2013-05-24 2:41:04

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Code No.: DG68-00305A-02